

Dehesa La Granja Selección Especial

VT Castilla y León, Familia Fernández Rivera, Grupo Pesquera (Bio)

Tempranillo-Überflieger aus dem Hause Fernández

Beschreibung:

Die Familie Fernández Rivera gilt als Qualitätsreferenz für ganz Spanien. Eines ihrer Weingüter, Dehesa la Granja, liegt an der Grenze zum Weinbaugebiet Toro und verfügt über ein beeindruckendes 3.000 Quadratmeter unterirdisches Tunnel-Labyrinth aus dem 18. Jahrhundert, in dem die Weine reifen. Die Selección Especial ist eine Auswahl der besten Barriques und wird nur in hervorragenden Jahrgängen produziert.

Aromenprofil:

Undurchlässiges, sattes Purpur. Ein breitgefächertes Aromenbild von schwarzen Kirschen, Blaubeeren und dunklen Steinfrüchten. Feinwürzige Noten von dunklem Edelholz, Nusstorte und bitterzartem Kakao zeichnen sich ab. Am Gaumen exotisch anmutende Aromen die an Granatapfel, Gewürznelke und Zimt erinnern. Am Gaumen mit samtiger, fein gewobener Textur und dezentem, weichem Tannin. Die beeindruckende Fruchtfülle und harmonischen Gewürznoten ziehen sich hin bis ins angenehm nachklingende Finale.

Passt zu:

Hervorragender Begleiter zu Grilladen, Spanferkel und Hackfleischbällchen. Ebenso passend zu verschiedenen Käsesorten oder auch Poulet.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland: Spanien

Produzent: Familia Fernández Rivera

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2031

Rebsorte(n): 100% Tempranillo

Artikelnummer: 0192820



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Dehesa La Granja Selección Especial

VT Castilla y León
Familia Fernández Rivera

Herkunft:	Spanien
Ratings:	James Suckling 90/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.