



Pesquera Gran Reserva Janus

Ribera del Duero DO, Bodegas Alejandro Fernández, Grupo Pesquera

Janus gibt es nur in den besten Jahren

Beschreibung:

Janus verkörpert die reinste Form von Ribera del Duero. Er repräsentiert die Vergangenheit und Zukunft der Familia Fernández Rivera, den Weinberg und die harte Arbeit. Ein ganz großer Tempranillo, der erst am Anfang seiner Entwicklung steht.

Aromenprofil:

Leuchtendes Purpur, undurchdringlich vom Rand bis zur fast schwarzen Mitte. Schwarze Heidelbeeren, Brombeeren und bitterzarter Kakao. Schwarzbrot, dunkler Pfeifentabak und ein Anflug von Grafit in der unvergleichlichen Nase. Speckdatteln, Malz und exotische Gewürze. Am Gaumen ein immenser Auftakt mit beachtlicher Konzentration. Saftig und weich, mit kräftigen aber fein integrierten Tanninen. Großartige Extraktsüße. Zimtgebäck und Nusspralinen. Nobel anmutende Barriquesoten. Imposant und leichtfüssig zugleich.

Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Rindsfilet, geschmorter Haxe oder Lammkotelett. Servieren Sie diesen Wein auch zu Wildgerichten und Ochschwanz.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland:	Spanien
Produzent:	Bodegas Alejandro Fernández
Ausbau:	28 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2042
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Artikelnummer:	0429918

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pesquera Gran Reserva Janus

Ribera del Duero DO
Bodegas Alejandro Fernández

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Jeb Dunnock 99/100, Score 20/20
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Trinkreife:	Jetzt bis 2042
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	28 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.