



Pesquera Crianza

Ribera del Duero DO, Familia Fernández Rivera, Grupo Pesquera

Der Klassiker mit hohem Wiedererkennungswert

Beschreibung:

Der Pesquera Crianza hat Alejandro Fernández zu Weltruhm verholfen. Heute vinifizieren Chefönologe Rodrigo Pons, der auch bei Dominio de Pingus angestellt ist, und die junge Lucia Pascual, Enkelin von Alejandro Fernández, gemeinsam die Weine aller vier spanischen Familienbodegas. Der reinsortige Tempranillo glänzt mit seinem zeitlosen Stil und konstanter Qualität. Die Reifung in Barriques verleiht ihm Kraft, Harmonie und verlockende Würze.

Aromenprofil:

Intensives Purpurgranat mit rubinroten Reflexen. Ein tiefgründiges, harmonisches Fruchtbouquet von schwarzen Beeren, Zimtpflaumen, Süssholz, und bitterzarter Nusschokolade. Kokosraspel, Dattelsaft und Rotweifeigen, als auch eine dezente Note von Bourbon-Vanille die mitschwingt. Kraftvoller Auftakt mit einem balancierten Wechselspiel von saftiger Fruchtsüße und stoffiger Textur, gestützt von feinkörnigem Tannin. Die unverkennbare Fernandez-Handschrift zeigt sich bis ins sanft ausklingende Finale.

Passt zu:

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

Temperatur:

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

Herkunftsland:	Spanien
Produzent:	Familia Fernández Rivera
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Artikelnummer:	0534521

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pesquera Crianza

Ribera del Duero DO
Familia Fernández Rivera

Herkunft:	Spanien
Ratings:	James Suckling 93/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.