



Pesquera MXI

Ribera del Duero DO, Familia Fernández Rivera, Grupo Pesquera

Shootingstar aus der Kultbodega Pesquera

Beschreibung:

Mit dem Pesquera MXI läutet die Familie Fernández eine neue Zeitrechnung ein. Neu am Ruder des Weinguts und verantwortlich für die Stilistik des Tempranillos sind Alejandro Fernández' Enkelinnen. Der Pesquera MXI ist eine Handselektion der besten Trauben aus den Parzellen 10 und 11 des Familiengrundstücks Pesquera. Dieser exklusiven Herkunft verdankt der Wein seinen Namen.

Degustationsnotiz:

Undurchdringliches, brillantes Violett vom Rand bis zur Mitte. Betörende Aromen von Waldbeeren, schwarzen Backpflaumen, bittersüßer Schokolade und einem subtilen Duft von Zimtstange und Rohrzucker. Am Gaumen zeigt er sich in perfekter Reife und mit unwiderstehlichem Schmelz. Warmer Kirschenstreusel, karamellisierte Haselnuss und etwas Sanddorn prägen das Aromenbild. Süsslich-knackiges Tannin begleiten die Fruchtnoten ins langanhaltende Finale. Ein wahrhaftiger «shooting star» aus dem Hause Fernández Rivera.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Servierempfehlung:

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:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2038
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Artikelnummer:	1008721

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pesquera MXI

Ribera del Duero DO
Familia Fernández Rivera

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Tim Atkin 93/100, Guía Peñín 93/100, James Suckling 93/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Trinkreife:	Jetzt bis 2038
Weinbau:	Traditionell
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.