



20 Aldeas

VT Castilla y León, Condado de Haza (Bio), Familia Fernández Rivera Grupo Pesquer

Pesqueras Bio-Hit mit 95 Punkten

Beschreibung:

Der erste zertifizierte Biowein der Familie Fernández gilt bereits als Referenz unter den Bioweinen. Die junge Lucia Pascual, Enkelin von Alejandro Fernández, überrascht mit einem fruchtbetonten, zugänglichen Tempranillo mit 12-monatigem Barriqueausbau. Der Name verweist auf die 20 Gemeinden, die den Rebberg umschliessen und zusammen die Grafschaft Haza bilden.

Degustationsnotiz:

Brillantes Purpur mit kirschroten Reflexen. Eine entzückende Fruchtigkeit springt aus dem Glas. Ein wahrer Früchtekorb von roten und schwarzen Beeren, roten Kirschen, Pflaumen und rotem Apfel, begleitet von subtilen Röstnoten. Am Gaumen traubig-frisch, mit dezenter Säure und explosiven Fruchtaromen welche vom feinem Barrique Toasting gestützt werden.

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:	Condado de Haza (Bio)
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: ES-ECO-031-CL
Alkoholgehalt:	14.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Artikelnummer:	1060418

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

20 Aldeas

VT Castilla y León
Condado de Haza (Bio)

Herkunft:	Spanien
Ratings:	James Suckling 95/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: ES-ECO-031-CL
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.