



2000 Dehesa La Granja 14

VT Castilla y León, Familia Fernández Rivera, Grupo Pesquera

Die Bodega Dehesa La Granja öffnet ihre Schatzkammer erst nach 14 Jahren der Reife

Degustationsnotiz:

(st) Intensives Granat mit rubinen Reflexen. Lebkuchen und Dörrfrüchte in der vielschichtigen Nase, Zwetschkuchen, süßer Tabak und Korinthenschokolade dahinter. Samtig-weicher Auftakt mit angenehmer Balance zwischen Frische, Tannin und Extraktsüsse, immer wieder Zwetschgen und Korinthen, finessenreich und verführerisch, nun auch Früchtebrot und getrocknete Birnen, sanft ausklingendes Finale.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:	Spanien
Region:	Castilla-León
Produzent:	Familia Fernández Rivera
Bewertung(en):	Score 19/20
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Artikelnummer:	0733200

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Dehesa La Granja 14

VT Castilla y León
Familia Fernández Rivera
Grupo Pesquera

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.