



2009 Alenza Gran Reserva

Ribera del Duero DO, Condado de Haza, Alejandro Fernández - Grupo Pesquera

Der Gran Reserva von Condado de Haza

Beschreibung:

Der Alenza Gran Reserva begeistert durch Kraft und Finesse. Das renommierte Gut von Alejandro Fernández (Pesquera) keltert diesen edlen Tropfen zu 100% aus handverlesenen Trauben der typisch spanischen Rebsorte Tempranillo. Der Name ist eine Wortkombination der beiden Vornamen Alejandro und Esperanza.

Degustationsnotiz:

Dichtes Purpur mit undurchlässiger Mitte. Nusschokolade und Backpflaumen in der süßlichen Nase, immer wieder neue Nuancen zeigend, Korinthen, karamellsisierte Mandeln, Schokokirschen und feine Lebkuchenwürze. Druckvoller Gaumenfluss mit cremig-weichem Extrakt und perfekt eingebundenen Tanninen, verschwenderische schwarze Frucht und betörendes Kaffee-Toasting, süsse Kirschen, Dörripflaumen und edle Pralinen, unvergessliche Ribera-Wärme bis ins minutenlang nachklingende Finale.

Passt zu:

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

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:	Ribera del Duero
Produzent:	Condado de Haza
Bewertung(en):	Score 20/20, Wine Spectator 93/100
Herstellung:	36 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Traubensorte(n):	100% Tempranillo
Originalgebinde:	6er-Holzbox
Artikelnummer:	0111809075B6100

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Alenza Gran Reserva

Ribera del Duero DO
Condado de Haza
Alejandro Fernández - Grupo Pesquera

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): Score 20/20, Wine Spectator 93/100
Traubensorte(en): 100% Tempranillo
Trinkreife: Jetzt bis 2030
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 36 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.