



2014 Dehesa La Granja Selección Especial

VT Castilla y León, Familia Fernández Rivera, Grupo Pesquera

Überflieger aus dem Hause Fernández

Beschreibung:

Vom anfänglich unbekanntem Weinbaubetrieb hat sich die Grupo Pesquera längst zur Qualitätsreferenz für ganz Spanien entwickelt. Das Weingut Dehesa la Granja liegt nahe der historischen Stadt Zamora, und grenzt an das renommierte Weinbaugebiet Toro. Der Dehesa Selección Especial ist eine Selektion der besten Barriques und wird nur in sehr guten Jahrgängen produziert.

Degustationsnotiz:

Undurchlässiges, sattes Purpur. Eine Aromenvielfalt von schwarzen Waldbeeren und Steinfrüchten. Mokkabohnen dunkle Schokolade und auch exotisch anmutende Würze zeichnen sich ab. Am Gaumen balsamisch und dicht, mit samtiger Textur und reifem, fast süßem Tannin. Die Brombeerenaromen sind begleitet von leicht rauchigem Zedernholz. Ein harmonisches Zusammenspiel von intensiven Beerenaromen und süß-rauchigem Zedernholz. Fülle und angenehme Wärme bis ins nachklingende Finale.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Spanien
Region:	Castilla-León
Produzent:	Familia Fernández Rivera
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Artikelnummer:	0192814

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Dehesa La Granja Selección Especial

VT Castilla y León
Familia Fernández Rivera
Grupo Pesquera

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.