



2018 Pesquera MXI

Ribera del Duero DO, Familia Fernández Rivera, Grupo Pesquera

Der Senkrechtstarter aus dem Traditionshaus Fernández Rivera

Beschreibung:

Mit dem Pesquera MXI läutet die Familie Fernández eine neue Zeitrechnung ein. Neu am Ruder des Weinguts und verantwortlich für die Stilistik des Weins sind Alejandro Fernández' Enkelinnen. Die Tempranillo-Trauben stammen von den höchstgelegenen Parzellen des Weinguts auf 1.000 Metern über dem Meeresspiegel. Diese Höhe bringt eine Fruchtintensität mit, die in den heißen niedrigen Lagen der Ribera unmöglich wäre. Der Pesquera verdankt seinen Namen dem für die Ribera del Duero bedeutenden Jahr 1011 sowie der Herkunft der Trauben, den Parzellen 10 und 11 des Familiengrundstücks Pesquera.

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, karamellierte Haselnuss und etwas Sanddorn prägen das Aromenbild. Süßlich-knackiges Tannin begleiten die Fruchtnoten ins langanhaltende Finale.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Spanien
Region:	Ribera del Duero
Produzent:	Familia Fernández Rivera
Bewertung(en):	Score 19/20
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Artikelnummer:	1008718

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pesquera MXI

Ribera del Duero DO
Familia Fernández Rivera
Grupo Pesquera

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.