



## Olivenöl / Huile d'olive EV

Dehesa La Granja, Bodegas y Viñedos Fernández, Grupo Pesquera

Das Olivenöl von Pesquera!

### **Beschreibung:**

Einmal Pionier, immer Pionier, nebst Vega Sicilia ist Fernández unbestrittener Vorreiter für Spitzenweine aus dem Ribera del Duero. Er pflanzte Reben, während andere Bauern der Region ihre Rebberge für einträglichere Zuckerrüben rodeten. Auch Dehesa La Granja gehört zu der berühmten „Grupo Pesquera“ und ist in der Province von Zamora, Castilla y León, zuhause. Diese Region war früher auch bekannt als “Tierra del Vino”, das Land des Spanischen Weins. Es ist Alejandro Fernández drittes Weingut mit fast 800 Hektaren mehrerer Landflächen an den Ufern des Flusses Guareña. Das malerische Bild von Wein-Reben und Olivenbäumen ist im mediterranen Raum ein unzertrennliches Paar und typisch anzutreffen. Es macht sofort Lust auf ein gutes Glas Wein zusammen mit frischem extra Vergine Olivenöl, in welches man genüsslich duftendes, knuspriges Brot tunken möchte. Auch bei Alejandro's Weingut Dehesa La Granja ist das nicht anders.

### **Degustationsnotiz:**

Nährwertangaben (je 100 ml): Brennwert: 900 kcal Fett: 100 g davon gesättigte Fettsäuren: 15 g Kohlenhydrate: 0g davon Zucker: 0g Eiweiss: 0g Salz: 0g

### **Passt zu:**

Das milde Olivenöl bietet sich besonders zur Abrundung Ihrer kalten Küche an.

### **Herkunftsland:**

Spanien

### **Region:**

Castilla-León

### **Produzent:**

Alejandro Fernández

### **Bewertung(en):**

### **Trinkreife:**

Noch ein besonderer Tipp: Olivenöl ist ein Frischprodukt. Lagern Sie Olivenöl gut verschlossen und lichtgeschützt bei ca. 18°C. Geöffnet bleibt das Öl ca. 4 Monate ohne Qualitätsverlust haltbar.

### **Traubensorte(n):**

70% Picual, 30% Arbequina

### **Artikelnummer:**

06021--

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Olivenöl / Huile d'olive EV**

Dehesa La Granja  
Bodegas y Viñedos Fernández  
Grupo Pesquera

**Herkunft:** Spanien

**Bewertung(en):**

**Traubensorte(en):** 70% Picual, 30% Arbequina

**Trinkreife:** Noch ein besonderer Tipp: Olivenöl ist ein  
Frischprodukt. Lagern Sie Olivenöl gut  
verschlossen und lichtgeschützt bei ca. 18°C.  
Geöffnet bleibt das Öl ca. 4 Monate ohne  
Qualitätsverlust haltbar.