



2019 20 Aldeas

VT Castilla y León, Condado de Haza (Bio), Familia Fernández Rivera Grupo Pesquera

Bio-Juwel aus dem Hause Pesquera

Beschreibung:

Der erste zertifizierte Biowein der Familie Fernández gilt bereits als Referenz unter den Bioweinen. Lucia Pascual, Enkelin von Alejandro Fernández, überrascht mit einem fruchtbetonten, zugänglichen Tempranillo, der nach einem zwölfmonatigen Barriqueausbau verführerischen Schmelz offenbart. Der Name verweist auf die 20 Gemeinden, die den Rebberg umschliessen und zusammen die Grafschaft Haza bilden.

Degustationsnotiz:

Brillantes Purpurrot mit granatroten Reflexen. Einnehmende, entzückend-jugendliche Fruchtnoten im intensiv duftenden Nasenbild. Rote und kleine schwarzen Beeren, dunkle Steinfrüchte und roter Apfel, begleitet von einer dezenten Barriquesote. Am Gaumen harmonisch und lebendig. Die dezente Säure und explosiven Fruchtaromen, eingerahmt von feinkörnigem Tannin, machen ihn zum perfekten Begleiter von herzhaften Gerichten.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Spanien
Region:	Castilla-León
Produzent:	Condado de Haza-Familia Fernández Rivera
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: ES-ECO-031-CL
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Artikelnummer:	1060419

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

20 Aldeas

VT Castilla y León
Condado de Haza (Bio)
Familia Fernández Rivera Grupo Pesquera

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: ES-ECO-031-CL
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.