



2019 Pesquera Reserva

Ribera del Duero DO, Familia Fernández Rivera, Grupo Pesquera

Einer der besten Tempranillo-Reservas

Beschreibung:

Die Familia Fernández Rivera stellt mit dem Pesquera Reserva Jahr für Jahr ihr Können und ihre Liebe zur Königin der Rebsorten Spaniens unter Beweis. Der reinsortige Tempranillo ist das Flaggschiff der Bodega und massgeblich dafür verantwortlich, dass das Weingut in der Ribera del Duero führend ist.

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Granatrot mit violetten Reflexen. Ein einehmendes Aromenspiel von schwarzen Kirschen, roten Waldbeeren und Zimtpflaume, unterlegt von einer feinen Edelholznote. Ein anregender Duft von Blutorangenschale und Granatapfel, dazu auch eine dunkle, tiefgründige Nuance von schwarzen Oliven, Rauchfleisch und bitterzartem Kakao. Im hinreissenden Nasenbild nun auch süßlich duftender Zimtstange, Weihrauch und ein Anflug von hellem Pfeifentabak. Am Gaumen opulent und leichtfüßig zugleich, mit samtig-weicher Textur, feinem Säurespiel und nahtlos integriertem Tannin. Dieses zeitlose Pesquera-Flaggschiff und wahrhafte Ikone aus dem Ribera del Duero offenbart entzückenden Schmelz und raffinierte Reserva-Eleganz bis ins intensiv 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:	Familia Fernández Rivera
Bewertung(en):	Guía Peñín 92/100, Score 18.5/20
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Artikelnummer:	0376919

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pesquera Reserva

Ribera del Duero DO
Familia Fernández Rivera
Grupo Pesquera

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): Guía Peñín 92/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n): 100% Tempranillo
Trinkreife: Jetzt bis 2035
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 15.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.