



2020 Pesquera MXI

Ribera del Duero DO, Familia Fernández Rivera, Grupo Pesquera

Alejandro's Enkelinnen waren am Werk

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, karamellisierte Haselnuss und etwas Sanddorn prägen das Aromenbild. Süßlich-knackiges Tannin begleiten die Fruchtnoten ins langanhaltende Finale. Ein wahrhaftiger «shooting star» aus dem Hause Fernández Rivera.

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:	Ribera del Duero
Produzent:	Familia Fernández Rivera
Bewertung(en):	Score 19/20
Ausbau:	10 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2037
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Artikelnummer:	1008720

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 2037
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	10 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.