



## 2018 Pesquera Gran Reserva Janus

Ribera del Duero DO, Bodegas Alejandro Fernández, Grupo Pesquera

Janus gibt es nur in den besten Jahren

### Degustationsnotiz:

Leuchtendes Purpur, undurchdringlich vom Rand bis zur fast schwarzen Mitte. Schwarze Heidelbeeren, Brombeeren und bitterer Kakao. Schwarzbrot, dunkler Pfeifentabak und ein Anflug von Grafit in der unvergleichlichen Nase. Speckdatteln, Malz und exotische Gewürze. Am Gaumen ein immenser Auftakt mit beachtlicher Konzentration. Saftig und weich, mit kräftigen aber fein integrierten Tanninen. Großartige Extraktsüße. Zimtgebäck und Nusspralinen. Nobel anmutende Barriquesoten. Imposant und leichtfüßig zugleich.

### 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.

|                       |                              |
|-----------------------|------------------------------|
| <b>Herkunftsland:</b> | Spanien                      |
| <b>Region:</b>        | Ribera del Duero             |
| <b>Produzent:</b>     | Familia Fernández Rivera     |
| <b>Bewertung(en):</b> | Score 20/20, Decanter 96/100 |
| <b>Ausbau:</b>        | 28 Monate im Barrique        |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell                 |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 14.5 %                       |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2042               |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Tempranillo             |
| <b>Artikelnummer:</b> | 0429918                      |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Pesquera Gran Reserva Janus**

Ribera del Duero DO  
Bodegas Alejandro Fernández  
Grupo Pesquera

**Herkunft:** Spanien  
**Bewertung(en):** Score 20/20, Decanter 96/100  
**Rebsorte(n):** 100% Tempranillo  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2042  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 28 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.5 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.