



2013 Alejandro Fernández

Ribera del Duero DO, Bodegas Condado de Haza, Grupo Pesquera

Ribera del Duero von Meisterhand

Beschreibung:

Der Name Fernández verpflichtet. Ein klassischer Ribera del Duero, aber mit äusserst viel Finesse und Eleganz in perfekter Harmonie. Preiswert und passend zu jedem Anlass.

Degustationsnotiz:

Dichtes Purpur mit schwarzem Schimmer in der Mitte. Reife Brombeeren und schwarzer Holunder in der komplexen Nase, unterlegt mit dunkler Schokolade und Backpflaumen. Samtig-cremiger Gaumenfluss mit grossartiger Balance zwischen Ribera-Wärme und Fernandez-Frische, viel schwarze Frucht in unzähligen Facetten, Brombeeren, Heidelbeermuffins und Baumnussschokolade, herrlich saftig bis ins fruchtbetonte Finale. Gehört zu den Besten seiner Preisklasse aus dem Ribera del Duero.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Spanien
Region:	Ribera del Duero
Produzent:	Condado de Haza
Bewertung(en):	Guía Repsol 93/100, James Suckling 87/100, Score 18/20
Herstellung:	18 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Traubensorte(n):	100% Tempranillo
Originalgebinde:	6er-Karton
Artikelnummer:	0884713075C6100

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Alejandro Fernández

Ribera del Duero DO
Bodegas Condado de Haza
Grupo Pesquera

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): Guía Repsol 93/100, James Suckling 87/100,
Score 18/20
Traubensorte(en): 100% Tempranillo
Trinkreife: Jetzt bis 2025
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 18 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge
Weine können mit dem Dekantieren noch
zulegen.