



2018 Alenza Gran Reserva

Ribera del Duero DO, Condado de Haza, Alejandro Fernández - Grupo Pesquera

Eine authentische Ribera del Duero Ikone

Beschreibung:

Der Alenza Gran Reserva begeistert durch Kraft und Finesse. Das renommierte Gut von Alejandro Fernández keltert diesen edlen Tropfen zu 100% aus erlesenen Trauben der typisch spanischen Rebsorte Tempranillo. Der Name ist eine Wortkombination der beiden Vornamen Alejandro und Esperanza. Der perfekte Weinbegleiter für besondere Momente.

Degustationsnotiz:

Undurchdringliches Purpurrot mit violetten Reflexen vom Rand bis zur Mitte. Vielschichtiges Aromenprofil von kleinen schwarzen Beeren, Kokosraspel und mediterranen Kräutern. Auch violette Blütenblätter, würziger Pfeifentabak und ein Hauch von Eukalyptus. Am Gaumen zeigt er sich mit regionentypischer Konzentration und Intensität. Kraftvoll gebaut, aber dank feinkörnigem Tannin, einem dezenten Säurepiel sowie wohl dosiertem Barriquetasting auch mit reichlich Finesse aufwartend. Die opulente Frucht und eine samtige, verschwenderische Mundfülle verleihen ihm aussergewöhnliche Tiefe und Charakter. Bereits jetzt ein Hochgenuss aber mit vorzüglichem Lagerpotential.

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:	Condado de Haza-Familia Fernández Rivera
Bewertung(en):	Score 20/20
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Artikelnummer:	0111818

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Alenza Gran Reserva

Ribera del Duero DO
Condado de Haza
Alejandro Fernández - Grupo Pesquera

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): Score 20/20
Rebsorte(n): 100% Tempranillo
Trinkreife: Jetzt bis 2040
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 24 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.