



2020 Pesquera Reserva

Ribera del Duero DO, Familia Fernández Rivera, Grupo Pesquera

Ikone unter den Ribera-del-Duero-Reservas

Beschreibung:

Ein königlicher, reinsortiger Tempranillo aus dem führenden Weingut des Ribera del Duero. Die Familia Fernandez Rivera hat mit dem «El Rey» mal wieder ihr Können und ihre Liebe zur Königin der Traubensorten Spaniens unter Beweis gestellt.

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Granatrot mit violetten Reflexen. Ein faszinierendes Aromenspiel von schwarzen Kirschen, roten Waldbeeren und exotischen Gewürznoten wie hellem Pfeifentabak und Weihrauch. Im hinreissenden Nasenbild finden sich Blutorangenschale und Granatapfel, sowie Nuancen von schwarzen Oliven und dunklem Edelholz. Dazu auch eine dezente Note von Trockenfleisch und süsslich duftender Zimtstange. Am Gaumen opulent und leichtfüssig zugleich, mit samtig-weicher Textur, feinem Säurespiel und nahtlos integriertem Tannin. Dieses zeitlose Pesquera-Flagschiff und wahrhafte Ikone aus dem Ribera del Duero offenbart entzückenden Schmelz und raffinierte Reserva-Eleganz bis ins tiefgründig 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 93/100, Score 18.5/20
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Artikelnummer:	0376920

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pesquera Reserva

Ribera del Duero DO
Familia Fernández Rivera
Grupo Pesquera

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): Guía Peñín 93/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n): 100% Tempranillo
Trinkreife: Jetzt bis 2035
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 18 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.