



## 2021 Pesquera MXI

Ribera del Duero DO, Familia Fernández Rivera, Grupo Pesquera

Alejandros Enkelinnen waren am Werk

### **Beschreibung:**

Mit dem Pesquera MXI läutet die Familie Fernández eine neue Zeitrechnung ein. Neu am Ruder des Weinguts und verantwortlich für die Stilistik des Tempranillos sind Alejandro Fernández' Enkelinnen. Der Pesquera MXI ist eine Handselektion der besten Trauben aus den Parzellen 10 und 11 des Familiengrundstücks Pesquera. Dieser exklusiven Herkunft verdankt der Wein seinen Namen.

### **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, karamellierte 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Spanien
<b>Region:</b>	Ribera del Duero
<b>Produzent:</b>	Familia Fernández Rivera
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2037
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Tempranillo
<b>Artikelnummer:</b>	1008721

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Pesquera MXI**

Ribera del Duero DO  
Familia Fernández Rivera  
Grupo Pesquera

<b>Herkunft:</b>	Spanien
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Tempranillo
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2037
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.