



2012 Condado de Haza

Ribera del Duero DO, Alejandro Fernandez, Grupo Pesquera

Unverkennbare Fernandez-Klasse

Nota di degustazione:

Dichtes Purpur-Grant. Pflaumen und Waldbeeren in der vielschichtigen Nase, auch reife Kirschen und feine Zimtschokolade dahinter. Samtiger Gaumenfluss mit wiederum viel schwarzer Frucht und dezenten Röstaromen an caramelisierte Mandeln und Nusschokolade erinnernd, unverkennbare Fernandez-Klasse bis ins viel Wärme ausstrahlende Finale.

Abbinamenti:

Hervorragender Begleiter zu Grilladen, Spanferkel und Hackfleischbällchen. Ebenso passend zu verschiedenen Käsesorten oder auch Poulet.

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:

Spagna

Produttore:

Condado de Haza-Familia Fernández Rivera

Valutazioni:

Guía Repsol 93/100, Score 18/20, Wine Spectator 93/100

Vinificazione:

18 Monate in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.0 %

Maturità:

Jetzt bis 2022

Varietà d'uva:

100% Tempranillo

Numero di articolo:

0200312

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Condado de Haza

Ribera del Duero DO
Alejandro Fernandez
Grupo Pesquera

Origine: Spagna
Valutazioni: Guía Repsol 93/100, Score 18/20, Wine Spectator 93/100
Varietà d'uva: 100% Tempranillo
Maturità: Jetzt bis 2022
Viticoltura: Tradizionale
Vinificazione: 18 Monate in Barrique
Gradazione alcolica: 14.0 %
Servizio: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.