



# Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

## 2er Holzkiste Familia Fernandez Rivera

### Familia Fernández Rivera-Tinto Pesquera

<b>Artikelnummer</b>	591200-A009
<b>Kartoninhalt (Fl.)</b>	1
<b>Farbe</b>	rot
<b>Temperatur</b>	18°C
<b>Enthält:</b>	Sulfite

<b>Land</b>	<p>Spanien</p> <p>Mit einer Wein-Anbaufläche von 1,2 Millionen ha ist Spanien das größte Weinland der Welt. Allerdings liegt das Land aufgrund des geringen Hektarertrages (durchschnittlich 20 hl / ha) in der Weinproduktion weit hinter Ländern mit weniger Anbaufläche, wie Frankreich und Italien.</p> <p>Hauptgrund für die niedrigen Hektar-Erträge ist das trockene, heiße Klima und die geringe Niederschlagsmenge. Die Weinbaugebiete sind über ganz Spanien verteilt. 35 Weingebiete mit zusammen 1 Million ha Rebfläche gehören der kontrollierten Ursprungsbezeichnung "Denominación de Origen (DO)" an.</p>
<b>Rebsorte</b>	<p>Tempranillo</p> <p>Die klassische Rebsorte Spaniens ist Tempranillo. Sie ist unter verschiedenen Synonymen in ganz Spanien vorzufinden, unter anderem als Hauptbestandteil in Rioja. Sie ist aromatisch und früh reifend, was sich auch aus dem Namen ableiten lässt. Auf Spanisch bedeutet temprano (früh).</p>
<b>Erzeuger</b>	<p>Familia Fernández Rivera-Tinto Pesquera</p> <p>Die Geschichte von Familia Fernández Rivera begann mit dem Einfallsreichtum von Alejandro Fernández und Esperanza Rivera sowie mit der harten Arbeit und dem Zusammenhalt einer Familie. Gemeinsam schufen sie - laut Robert Parker - einen der besten Weine der Welt. Tinto Pesquera ist ein Pionier der Tempranillo-Weinherstellung. Der Wein erhielt seinen Namen zu Ehren von Pesquera de Duero, der Stadt, in der sich das Weingut befindet und in der Alejandro und Esperanza geboren wurden. Der Tinto Pesquera ist der Maßstab für Weine aus dieser Region.</p>
<b>Beschreibung</b>	<p>Spezielle Geschenkpackung von Familia Fernandez Rivera. Jede Geschenkpackung enthält je 1 Flasche Pesquera Crianza 2018 und Dehesa la Granja Tinto 2016.</p>
<b>Empfehlung</b>	<p>Serviertemperatur 14 Grad Celsius. Passt zu rotem Fleisch vom Holzkohlegrill, Aufläufen, gefiederten und pelzigen Kleinwildgerichten wie Wachteln und Hasen.</p>

Stand 25.11.23. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

**Schlumberger Vertriebsges. mbH & Co KG**

Postfach 11 20  
53333 Meckenheim

Telefon +49 (0) 22 25 / 9 25-0  
Telefax +49 (0) 22 25 / 9 25-177

Email support@schlumberger.de  
Web www.Schlumberger.de