



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2020er Pesquera Crianza

Familia Fernández Rivera-Tinto Pesquera Ribera del Duero

Artikelnummer	611020-2020
Kartoninhalt (Fl.)	6
Ausbau	18 Mo in französischer Eiche
Alkohol	14,5 % vol.
Restzucker	0,5 g/l
Säure	5,2 g/l
Barrique	Ja
Farbe	rot
Temperatur	12-14°C
Enthält:	Sulfite

Anbaugebiet	Ribera del Duero Dieser Wein stammt aus dem Ribera del Duero in der Region Kastilien-León. Das Anbaugebiet erstreckt sich durch die Provinzen Burgos im Süden, Valladolid im Osten, Soria im Westen und Segovia im Nordwesten.
Klassifikation	Denominación de Origen
Jahrgang	2020
Rebsorte	Tempranillo 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).
Bodenart	Karge Böden aus grobem Kalkstein.
Erzeuger	Familia Fernández Rivera-Tinto Pesquera 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.
Beschreibung	Der Wein ist sauber und brillant mit einer attraktiven, eleganten schwarzen Kirschtönung mit violetter Rand. In der Nase hat er intensive Aromen von roten Beerenfrüchten wie Himbeeren und Erdbeeren, mit balsamischen und gerösteten Kaffeebohnennoten und einem Hauch von Lakritze, die durchkommen. Am Gaumen ist er frisch und elegant, gefolgt von einem seidigen, sehr reichhaltigen mittleren Gaumen mit perfekt integrierter Säure und umhüllenden, lang anhaltenden Tanninen. Rote Früchte wie Erdbeere treten in den Vordergrund, zusammen mit sehr gut integrierter Eiche, die Noten von Toast und gerösteten Kaffeebohnen zum Ausdruck bringt, typisch für einen in amerikanischer Eiche gereiften Wein.
Empfehlung	Empfohlene Serviertemperatur bei 12 bis 14 Grad Celsius. Dieser Wein bietet optimalen Genuss ab dem Zeitpunkt seines Kaufs. Passt hervorragend zu Reisgerichten mit Kleinwild. Auch Carpaccio, über Holzkohle gegrilltes Fleisch oder Lammkoteletts über Weinreben gegrillt.

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