

# Alejandro Fernandez Pesquera Reserva DO Ribera del Duero



<b>Art.-Nr.:</b>	600262-19
<b>Gebinde:</b>	1 x 0,75l Flasche
<b>Alkoholgehalt:</b>	15 %
<b>Anbaugebiet:</b>	Kastilien León
<b>Anbauregion:</b>	Ribera del Duero
<b>Ausbau:</b>	im großen Holzfaß und Barrique
<b>Farbe:</b>	Rot
<b>Fasslagermonate:</b>	36
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Jahrgang:</b>	2019
<b>Klassifizierung:</b>	DO -> Denominacion de Origen
<b>Rebsorten:</b>	100% Tempranillo
<b>Serviertemperatur:</b>	18
<b>Trinkreife:</b>	17
<b>EAN:</b>	8423339971162

## Preise

**Flasche 35,90 €** brutto

Preis pro Liter: 47,87 €

*Alle Preise inkl. 19% MwSt.*

## Beschreibung

- Dunkles Granatrot mit violetter Schimmer;
- im Bouquet schwarze Brombeere und Cassis, am Gaumen konzentriert und voll südlich getrockneter Früchte;
- im Finale feigen, Pflaumen, Waldbeeren, Tabak, Leder und Kaffee. Langes Finale.
- Ein starkes Stück Wein!

Die Gründung von Pesquera geht auf das Jahr 1975 zurück, als der erste gleichnamige Rotwein in den Verkauf kam und einen fulminanten Erfolg für die Region verzeichnet hat.

Inzwischen besteht die "Gruppe Pesquera" aus vier Bodegas, dessen Macher noch immer Alejandro Fernández der "Vater" des berühmten Tinto Pesquera ist.

Der Wein bekam den Namen und das Symbol (Torbogen) seines Geburtsortes Pesquera, ein bis dahin unbekanntes Dörfchen am Ufer des Flusses Duero.

Nach und nach hat Alejandro Fernández sein kleines Weinimperium aufgebaut: In den 80er Jahren gründete er Condado de Haza als weiteres Weingut in Ribera del Duero.

Ende der 90er Jahre kam Dehesa La Granja in der Provinz Zamora, am Rande der D.O. Toro gelegen, dazu.

## Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite

