



W e i n - E x p e r t i s e

Tinto Pesquera Crianza

Art.-Nr.: 31 70 05



| | |
|------------------|---|
| HERKUNFTSLAND: | Spanien |
| ANBAUGEBIET: | Ribera del Duero |
| JAHRGANG: | 2021 |
| ERZEUGER: | Alejandro Fernández - Tinto Pesquera S.L. |
| REBSORTE: | 100% Tempranillo |
| WEINERZEUGUNG: | Mindestens 12 Monate in Fässern aus amerikanischer Eiche gereift, anschließend Flaschenlagerung. |
| BEURTEILUNG: | Der Geschmack erinnert an rote Früchte wie Erdbeeren sowie balsamische Nuancen und feine Gewürznoten. Vielschichtiger Tempranillo-Klassiker mit Frucht, Würze, Eleganz. |
| MENÜEMPFEHLUNG: | zu Reisgerichten mit Wildgeflügel, Carpaccio und gegrilltem Fleisch |
| TRINKTEMPERATUR: | 16 - 18°C |
| ANALYSE: | <i>Alkoholgehalt: 14,5 % vol. Restzucker: 0,56 g/l Gesamtsäure: 4,81 g/l</i> |

Als andere Winzer ihre Rebflächen für Zuckerrüben aufgaben, pflanzten Alejandro und Esperanza Fernández in Pesquera de Duero Tempranillo – mit dem Ziel, Weine von Weltklasse zu schaffen. Mit Innovationsgeist, Präzision und tiefem Terroirverständnis wurde Tinto Pesquera zum Inbegriff für den qualitativen Aufbruch der Ribera del Duero. Der elegante, kraftvolle Stil des Weines setzte Maßstäbe – und fand weltweite Anerkennung. 1985 adelte Robert Parker den Tinto Pesquera als einen der besten Rotweine der Welt und prägte den legendären Vergleich: „der spanische Pétrus“. Tinto Pesquera ist bis heute ein leuchtendes Symbol für visionären Tempranillo – authentisch, charismatisch und mit Herkunftscharakter