



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

Tinto Pesquera Reserva

Art.-Nr.: 31 70 06



HERKUNFTSLAND:	Spanien
ANBAUGEBIET:	Ribera del Duero
JAHRGANG:	2020
ERZEUGER:	Alejandro Fernández - Tinto Pesquera S.L.
REBSORTE:	100% Tempranillo
WEINERZEUGUNG:	Die Vinifikation erfolgt nach traditionellem Verfahren: Entrappung, gefolgt von einer temperaturkontrollierten Gärung mit natürlichen Hefen im Edelstahltank. Der Ausbau erfolgt über mindestens 14 Monate in 225-Liter-Fässern aus amerikanischer Eiche, gefolgt von einer Flaschenlagerung.
BEURTEILUNG:	Ein gereifter Charakterwein mit Tiefe, Eleganz und Power – für besondere Abende mit Stil und Genuss. Der Geschmack erinnert an frische Beeren und feine balsamische Anklänge, begleitet von gerösteten Noten wie Kaffee und einem Hauch feiner Rauchigkeit.
MENÜEMPFEHLUNG:	Ideal zu Wildgulasch, geschmortem Rind oder Trüffel-Risotto mit gereiftem Hartkäse.
TRINKTEMPERATUR:	16 - 18°C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt: 14,5 % vol. Restzucker: 0,39 g/l Gesamtsäure: 5,05 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