



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



## **Dehesa La Granja** Art.-Nr.: 31 70 07

HERKUNFTSLAND:	Spanien
ANBAUGEBIET:	Vino de la Tierra de Castilla y León
JAHRGANG:	2021
ERZEUGER:	Bodega Y Vinedos Fernandez Rivera S.L.
REBSORTE:	100% Tempranillo
WEINERZEUGUNG:	15 Monate Reife in 225-Liter-Fässern aus amerikanischer Eiche, anschließend Flaschenreifung bis zur Marktreife.
BEURTEILUNG:	Ein Bio-Wein mit Rückgrat und Seele – kraftvoll, würzig, elegant. Da trifft Natur auf große Klasse. Ideal für alle, die es etwas würziger mögen – und keine Angst vor authentischem Geschmack haben.
MENÜEMPFEHLUNG:	Passt perfekt zu Lammkoteletts, Ofengemüse, Chorizo-Tapas oder gegrilltem Halloumi mit Kräutern.
TRINKTEMPERATUR:	16 - 18°C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt: 14 % vol.</i> <i>Restzucker: 0,56 g/l</i> <i>Gesamtsäure: 4,72 g/l</i>

In der wilden Landschaft Zamoras entdeckte Alejandro Fernández Ende der 1980er-Jahre ein verborgenes Juwel: Dehesa la Granja, ein Landgut mit einem 3.000 m<sup>2</sup> großen Felsenkeller aus dem Jahr 1750 – heute Herzstück der Weinbereitung und Symbol für Geduld und Handwerk. Mit Klonen seiner Pesquera-Reben brachte Fernández seine Qualitätsphilosophie nach Castilla y León. Die Weine zeigen das raue Terroir in voller Ausdruckskraft – markant, ehrlich, charaktervoll. Neben dem Weinbau pflegt die Familie auch Landwirtschaft: Kichererbsen, Olivenöl und Käse – Ausdruck kastilischer Bodenständigkeit.