



2021 Tinto Pesquera Crianza

BODEGA TINTO PESQUERA, DOP PESQUERA DE DUERO,
SPANIEN

Charakteristik

Ich bin: elegant und frisch mit seidig-weichem Mundgefühl

Ich passe perfekt zu: zu Reisgerichten mit Wildgeflügel, Carpaccio und gegrilltem Fleisch

Mein Geschmack erinnert an: rote Früchte wie Erdbeeren sowie balsamische Nuancen und feine Gewürznoten

Terroir

Herkunft: Im Gemeindegebiet von Pesquera de Duero gelegen, mit südlicher Ausrichtung auf einer Höhe von über 800 Metern.

Boden: Heterogene Struktur, überwiegend ton-lehmhaltig mit kalkhaltigen Anteilen

Ausbau

Mindestens 12 Monate in Fässern aus amerikanischer Eiche gereift, anschließend Flaschenlagerung.

Das Weingut

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.

- **Rebfläche:** 200 ha
- **Rebsorten des Erzeugers:** 100% Tempranillo

GRUNDDATEN

Rebsorte:	Tempranillo
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	Klar und brillant im Glas. Ein eleganter Granatton, der Tiefe und Reife signalisiert.
Serviertemperatur:	12-14 °C
Verfügbare Formate:	0,75l
Artikel-Nr.:	31 70 05

ANALYSEDATEN

Alkohol:	14,5 vol. %
Säure g/l:	4,81 g/l
Restsüße:	0,56 g/l

