

# DRINKS.

## Fernandez Rivera Alejairén Crianza 2017 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	407807
Alkoholgehalt	14%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Spanien
Region	Ribera del Duero
Abfüller	Familia Fernández Rivera, C/ Real 2, 47315 Pesquera de Duero, Valladolid, Spain
Marke	Fernández Rivera
Typ	Weisswein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	2 Jahre
Degustationsnotiz	dicht, geschmeidig und aromatisch mit weicher Butter, Vanille, Eichenholz, Biskuits, Toastbrot, Melone und weiteren gelben Früchten.
Verkehrsbezeichnung	Weisswein
Details	aus 100% Airén
Etikette	kunstvoll
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Nein



Trinktemperatur	12-14 Grad
Jahrgang	2017
Passend zu	Dessert, Fisch & Meeresfrüchte, Mediterrane Küche, Pizza & Pasta

## Beschreibung

Mit dem Tinto Pesquera setzten Alejandro und Esperanza Fernández neue Massstäbe, was die Herstellung von Tempranillo-Weinen in der Ribera del Duero angeht. 1975 erstmals auf dem Markt erschienen, war der Rotwein ein wichtiger Auslöser für die Entscheidung, die Produkte aus der Region mit der Herkunftsbezeichnung «D.O. Ribera del Duero» auszuzeichnen. In den späten 90er Jahren konnte die Familie drei weitere Keltereien hinzugewinnen: Condado de Haza, Dehesa La Granja und El Vínculo. 2011 eröffnete man zudem ein Hotel für den florierenden Weintourismus. Seit 2019 leiten Alejandro's Enkeltöchter die Weinbaugruppe, deren Erzeugnisse seit jeher einen hohen Wiedererkennungswert besitzen.

Der Alejairén Crianza ist ein reinsortiger Weisswein aus La Mancha (dem berühmten Ort aus «Don Quijote»), welcher aus der autochthonen Rebsorte Airén gewonnen wird. Das Traubengut reift an durchschnittlich 25 Jahre alten Reben auf rund 700 m ü.M. heran, wobei es sich bei der 6 ha grossen Anbaufläche um eine der besten Lagen der Gegend handelt. Der Ausbau des Weins erfolgte über 24 Monate in Fässern aus französischem Eichenholz. Anschliessend folgte eine sechsmonatige Verfeinerung in der Flasche. Der Hersteller empfiehlt, den Alejairén Crianza bei einer Temperatur von 12°C zu degustieren - im Idealfall begleitend zu Iberico-Schinken, Foie-Gras, Reis, Pasta, Fisch oder Dessert.