



El Vínculo Viña Alameda

La Mancha DO, Familia Fernández Rivera, Grupo Pesquera

Tempranillo-Traum aus dem Herzen Spaniens

Beschreibung:

In der Mancha, südlich von Madrid, zeigen die Tempranillo-Spezialistinnen der Familie Fernández Rivera das grosse Potenzial der Region: Auf kargen Sand-Kies-Böden mit Kalkstein und Ton gedeiht Spaniens Königstraube zu Weinen mit beachtlicher Frucht und Komplexität. Der El Vínculo stammt aus den Rebbergen, die direkt um das Weingut herum wachsen und ist eine Hommage an die Pionierleistung der Grosseltern, die den Grundstein für den heutigen Welterfolg gelegt haben.

Degustationsnotiz:

Undurchdringliches Violett mit granatroten Reflexen. Aromen von Waldbeeren, Brombeeren, Orangenzeste und einer einladenden Barrique Note. Im Gaumen ein Ensemble von kleinen schwarzen Früchten, Holunderbeeren sowie Vanillestreusel. Die Frucht zeigt sich konzentriert und mächtig, gleichzeitig aber weich und samtig. Die knackige Säure und das ausgereifte Tannin ergänzen sich nahtlos und in Perfektion.

Passt zu:

Hervorragender Begleiter zu Grilladen, Spanferkel und Hackfleischbällchen. Ebenso passend zu verschiedenen Käsesorten oder auch Poulet.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

| | |
|-----------------------|--------------------------|
| Herkunftsland: | Spanien |
| Produzent: | Familia Fernández Rivera |
| Ausbau: | 12 Monate im Barrique |
| Weinbau: | Traditionell |
| Alkoholgehalt: | 14.5% |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2033 |
| Rebsorte(n): | 100% Tempranillo |
| Artikelnummer: | 0208820 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

El Vínculo Viña Alameda

La Mancha DO
Familia Fernández Rivera

| | |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| Herkunft: | Spanien |
| Ratings: | James Suckling 91/100, Score 18.5/20 |
| Rebsorte(n): | 100% Tempranillo |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2033 |
| Weinbau: | Traditionell |
| Ausbau: | 12 Monate im Barrique |
| Alkoholgehalt: | 14.5% |
| Servier: | Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen. |