

# **Set Alión Limited Edition**

Ribera del Duero DO, Bodegas y Viñedos Alión, Gr. Vega Sicilia, 2x75 cl 2017, 2018,

Die Nummer eins unter den Riberas

### Beschreibung:

Der Alión aus dem Hause Vega Sicilia ist einer der prominentesten spanischen Weine in unserem Sortiment. Kaum ein anderer schafft es, Klasse und Schmelz der Ribera del Duero so gekonnt zu kombinieren. So überrascht es auch nicht, dass die Nachfrage Jahr für Jahr die Verfügbarkeit übersteigt. Der kompromisslose Anspruch an Qualität macht aus dem reinsortigen Tempranillo ein magisches Genusserlebnis.

## **Degustationsnotiz:**

Undurchlässiges Purpurrot mit violetten Reflexen vom Rand bis zur Mitte. Schwarze Waldbeeren, Brombeergelée, Granatapfelkerne und subtile florale Noten in der vielschichtigen Nase, edel anmutend und mit beeindruckender Tiefe. Samtiger aber kraftvoller Auftakt mit angenehmer Extraktsüsse und perfekt eingebundenem Tannin.

Unverkennbare Ribera-Wärme in der saftig-weichen Mitte. Balsamische Noten, ein Anflug von hellem Edelholz und mediterranen Gräsern. Ein Hauch von Blutorangenschale und roter Steinfrucht verleihen Frische und Ausgewogenheit. Zum Abschluss auch rote Waldbeeren, Dattelsaft, und Blütenhonig bis ins beeindruckend lange Finale.

#### Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Rindsfilet, geschmorter Haxe oder Lammkotelett. Servieren Sie diesen Wein auch zu Wildgerichten und Ochsenschwanz.

## Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland: Spanien

**Produzent:** Bodegas y Viñedos Alión,Gr. Vega Sicilia

**Ausbau:** 12 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

**Rebsorte(n):** 100% Tempranillo

Artikelnummer: 03510--

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

## **Set Alión Limited Edition**

Ribera del Duero DO

Bodegas y Viñedos Alión,Gr. Vega Sicilia

Herkunft:SpanienRatings:Score 19.5/20Rebsorte(n):100% Tempranillo

Weinbau: Traditionell

**Ausbau:** 12 Monate im Barrique

**Servier:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine

Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll

oder nicht.