



Alión

Ribera del Duero DO, Bodegas y Viñedos Alión, Grupo Vega Sicilia

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, Dattensaft, 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 Ochsenchwanz.

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

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2042

Rebsorte(n): 100% Tempranillo

Artikelnummer: 0351020

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Alión

Ribera del Duero DO
Bodegas y Viñedos Alión

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Guía Peñín 96/100, Parker 95/100, Score 19.5/20
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Trinkreife:	Jetzt bis 2042
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.