



2020 El Vínculo Viña Alameda

La Mancha DO, Familia Fernández Rivera, Grupo Pesquera

Tempranillo-Traum aus dem Herzen Spaniens

Beschreibung:

Hier zeigt Ribera-del-Duero-Ikone Familia Fernandez Rivera, was für ein Potenzial in der Mancha südlich von Madrid steckt. Auf allen Weinbergen der Bodega Pesquera wächst die Sorte Tempranillo, sie gilt als die Königin der spanischen Rebsorten. Die Rebstöcke sind im Spalieranbau angelegt, damit sie die Wärme des Bodens besser aufnehmen können. Der karge Boden aus Sand und Kies mit einem Untergrund aus Kalkstein und Ton ergibt zusammen mit Luft, Regen und Sonne die Basis für ein optimales Traubengut und einen Wein mit beachtlicher Frucht und Komplexität.

Degustationsnotiz:

Undurchdringliches Violett mit granatroten Reflexen. Aromen von Waldbeeren, Brombeeren, Orangenzele und einer einladenden Barriquenote. 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
Region:	La Mancha
Produzent:	Familia Fernández Rivera
Bewertung(en):	James Suckling 91/100, Score 18.5/20
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
Grupo Pesquera

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	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 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.