



2013 El Vínculo Viña Alameda

La Mancha DO, Bodegas Alejandro Fernández

Von Alejandro Fernández Weingut südlich von Madrid

Beschreibung:

Auf allen Weinbergen der Bodega Pesquera gedeiht einzig die Sorte Tempranillo, 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, das optimale Traubengut für Wein mit ausserordentlicher Frucht und Komplexität.

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:	Alejandro Fernández
Bewertung(en):	Score 18/20
Herstellung:	18 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Traubensorte(n):	100% Tempranillo
Originalgebinde:	6er-Karton
Artikelnummer:	0208813075C6100

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

El Vínculo Viña Alameda

La Mancha DO

Bodegas Alejandro Fernández

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	Score 18/20
Traubensorte(en):	100% Tempranillo
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Weinbau:	Traditionell
Herstellung:	18 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.