Alión

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

Le numéro un de la Ribera

Beschreibung:
L'Alión de la Bodega Vega Sicilia est l'un des vins espagnols les plus célèbres de notre gamme. Rares sont les vins à combiner si habilement la classe et le charme de la Ribera del Duero. Il n'y a donc rien d'étonnant à ce que, chaque année, la demande dépasse l'offre. Résultat d'une exigence de qualité absolue, ce Tempranillo monocépage est la garantie d'un moment magique.
Degustationsnotiz:
Pourpre impénétrable avec un centre noir. Des myrtilles noires, de la gelée de mûres, de la grenade et de belles notes florales dans le nez noble, complexe et d'une profondeur impressionnante. Attaque veloutée avec une agréable douceur d'extrait et des tannins parfaitement intégrés, une chaleur typique de la Ribera dans le milieu de bouche juteux et doux. Des notes balsamiques et un soupçon d'écorce d'orange sanguine et de fruits rouges à noyau confèrent fraîcheur et équilibre. Maintenant aussi des baies des bois rouges, du jus de dattes et du miel de fleurs jusqu'à la finale interminable et de grande qualité.
Accompagne idéalement:
Il accompagne délicieusement le filet de bœuf, le jarret braisé ou les côtelettes d'agneau. Vous pouvez également le servir avec des plats de chasse ou de la queue de bœuf
Servierempfehlung:
Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	Espagne
Produzent:	Bodegas y Viñedos Alión
Elevage:	14 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0%
A boire:	jusqu'en 2040
Cépage(s):	100% Tempranillo
Artikelnummer:	0351018

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Alión

Ribera del Duero DO
Bodegas y Viñedos Alión

Herkunft:	Espagne
Notation:	Score 19.5/20, James Suckling 96/100
Cépage(s):	100% Tempranillo
A boire:	jusqu'en 2040
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	14 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.0%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch