



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:

Robe pourpre impénétrable, avec des reflets violets jusqu'au centre. Baies noires sauvages, gelée de mûres, grenade et de délicates notes florales dans le nez élégant, complexe et d'une profondeur impressionnante. Attaque veloutée et d'une agréable douceur, avec des tannins parfaitement intégrés, ainsi que la chaleur caractéristique du Ribera dans le milieu de bouche juteux et tendre. Des notes balsamiques, un soupçon d'écorce d'orange sanguine et de fruits rouges à noyau lui apportent fraîcheur et équilibre. Baies des bois, jus de datte et miel de fleurs accompagnent la finale interminable et de grande classe

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 2041

Cépage(s): 100% Tempranillo

Artikelnummer: 0351019

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Alión

Ribera del Duero DO
Bodegas y Viñedos Alión

Herkunft:	Espagne
Notation:	James Suckling 95/100, Guía Peñín 95/100, Parker 94/100, Score 19.5/20, Semana Viticola 97/100
Cépage(s):	100% Tempranillo
A boire:	jusqu'en 2041
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.