



2011 Alión

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

Die Ikone der Ribera del Duero

Descrizione del vino:

Der Alión aus der Bodega Vega Sicilia ist einer der prominentesten spanischen Weine in unserem Sortiment und aufgrund seiner Beliebtheit immer schnell ausverkauft. Die Bodegas y Viñedos Alión produziert nur diesen einen Wein. Zu 100% aus Tempranillo reift er ca 16-18 Monate in französischen Barriquen.

Nota di degustazione:

Dichtes Purpur mit schwarzer Mitte. Betörendes Fruchtbouquet von reifen Waldbeeren und süssen Pflaumen, begleitet von edler Bourbon-Vanille Note und Haselnusschokolade, auch schwarze Kirschen und Brombeermuffin. Typische Tempranillofülle im samtigen Gaumen, vielschichtige schwarze und blaue Fruchtnuancen, nun auch feine Zimtsüsse und Nussgebäck, perfekte Balance zwischen kompakte Tanninen und geleeartigem Extrakt, verführerisches Kaffee-Toasting bis ins viel Potential ausstrahlende Finale. Einmal Alión, immer Alión. Noch genussvoller nach einer Stunde dekantieren.

Abbinamenti:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Rindsfilet, geschmorter Haxe oder Lammkotelett. Servieren Sie diesen Wein auch zu Wildgerichten und Ochsenchwanz.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:

Spagna

Regione:

Ribera del Duero

Produttore:

Alión - Vega Sicilia

Valutazioni:

Parker 94/100, Score 19/20

Vinificazione:

18 Monate in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.5 %

Maturità:

Jetzt trinkreif

Varietà d'uva:

100% Tempranillo

Numero di articolo:

0351011

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Alión

Ribera del Duero DO
Bodegas y Viñedos Alión
Grupo Vega Sicilia

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Parker 94/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Maturità:	Jetzt trinkreif
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.