2010 Alfa Spiga

Ribera del Duero DO, Bodegas y Viñedos Ortega Fournier

Der neue Klassiker aus bester Lage

Descrizione del vino:
Das ursprüngliche Weingut wurde 1979 gebaut, einige Jahre vor der Einführung der Ribera del Duero Appelation. Die ersten Weinberge auf der "Finca El Pinar", wo das Weingut liegt, wurden bereits 1946 gepflanzt. José Manuel Ortega Gil Fournier setzt vom Weinberg bis zur Abfüllung auf konsequente Qualität.
Nota di degustazione:
Sattes Purpur-Granat mit undurchlässiger Mitte. Feiste Nussschokolade und Pflaumenkompott in der vielschichtigen Nase, auch Tabak und karamellisierte Feigen, dezente Edelholz-Würze dahinter. Druckvoller Gaumen mit reifen Tanninen und dattelartiger Extraktsüsse, Pflaumen in vielen Facetten, auch geröstete Baumnüsse und Lebkuchen, grossartige Reserven mit fleischig-fülliger Textur bis ins dörrfruchtbetonte Finale.
Abbinamenti:
Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Rindsfilet, geschmorter Haxe oder Lammkotelett. Servieren Sie diesen Wein auch zu Wildgerichten und Ochsenschwanz.
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:	Bodegas y Vinedos O. Fournier
Valutazioni:	Guía Peñín 92/100, Wine Enthusiast 94/100
Vinificazione:	24 Monate in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2030
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Numero di articolo:	0754110

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

MÖVENPICK
VINS

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Alfa Spiga

Ribera del Duero DO
Bodegas y Viñedos Ortega Fournier

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Guía Peñín 92/100, Wine Enthusiast 94/100
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Maturità:	Jetzt bis 2030
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	24 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	15.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

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