



2014 Alión

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

Der Berühmte aus dem Hause Vega Sicilia

Descrizione del vino:

Der Alión aus dem Hause Vega Sicilia ist einer der prominentesten spanischen Weine im Sortiment von Mövenpick. Und so überrascht es auch nicht, dass die Nachfrage Jahr für Jahr die Verfügbarkeit übersteigt. Bei Bodegas y Viñedos Alión dreht sich alles um den Solisten aus 100% Tempranillo, der 16 Monaten in Barriquen aus französischer Eiche verfeinert wurde.

Nota di degustazione:

Intensives Purpur mit schwarzer Mitte. Schokokirschen und dunkel gerösteter Kaffee in der betörenden Nase, unverkennbare Alión-Frucht an süsse Pflaumen und reife Kirschen erinnernd, mit jeder Nase neue Facetten zeigend, auch Rosenparfüm, Zimtzwetschgen und Nusschokolade. Samtiger Auftakt mit wiederum viel Pflaumenfrucht und nun auch Brombeeren, grossartiger Gaumendruck mit perfekt ausgereiften Tanninen und zartcremigem Extrakt, allgegenwärtige Karamellsüsse, komplex und elegant zugleich, schwarze und rote Fruchtkomplexe, Backpflaumen und Kirschensaft im minutenlange nachklingenden Finale

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:

Guía Proensa 99/100, Parker 94/100, Score 19.5/20

Vinificazione:

14 Monate in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.5 %

Maturità:

Jetzt bis 2035

Varietà d'uva:

100% Tempranillo

Numero di articolo:

0351014

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Alión

Ribera del Duero DO
Bodegas y Viñedos Alión
Grupo Vega Sicilia

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Guía Proensa 99/100, Parker 94/100, Score 19.5/20
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Maturità:	Jetzt bis 2035
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	14 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.