



2011 El Vínculo Viña Alameda

La Mancha DO, Bodegas Alejandro Fernández, Grupo Pesquera

92-Punkte-Tempranillo aus dem Hause Pesquera

Descrizione del vino:

Hier zeigt Ribera-del-Duero-Ikone Alejandro Fernández, was für ein Potenzial in der Mancha südlich von Madrid steckt. Auf allen Weinbergen der Bodega Pesquera wächst die Sorte Tempranillo, sie gilt als die Königin der spanischen Rebsorten. Die Rebstöcke sind im Spalieranbau angelegt, damit sie die Wärme des Bodens besser aufnehmen können. Der karge Boden aus Sand und Kies mit einem Untergrund aus Kalkstein und Ton ergibt zusammen mit Luft, Regen und Sonne die Basis für ein optimales Traubengut und einen Wein mit beachtlicher Frucht und Komplexität.

Nota di degustazione:

Dichtes Purpur mit undurchlässiger Mitte. Süsse Pflaumen und schwarze Kirschen in der fruchtbetonten Nase, dezente Kokos-Schokolade und karamellisierte Mandeln dahinter. Samtiger Auftakt mit ansprechender Fruchtsüsse und gut stützenden Tanninen, herrliche Tempranillo-Wärme in der saftigen Mitte mit zunehmend zartpelzigem Extrakt, verschwenderische schwarze und blaue Fruchtaromen bis ins lange nachklingende Finale.

Abbinamenti:

Hervorragender Begleiter zu Grilladen, Spanferkel und Hackfleischbällchen. Ebenso passend zu verschiedenen Käsesorten oder auch Poulet.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Paese d'origine:	Spagna
Regione:	La Manche
Produttore:	Familia Fernández Rivera
Valutazioni:	Guía Repsol 92/100, Score 18/20
Vinificazione:	18 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	Jetzt trinkreif
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Numero di articolo:	0208811

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

El Vínculo Viña Alameda

La Mancha DO
Bodegas Alejandro Fernández
Grupo Pesquera

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Guía Repsol 92/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Maturità:	Jetzt trinkreif
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.