



El Vínculo Viña Alameda

La Mancha DO, Familia Fernández Rivera, Grupo Pesquera

Tempranillo-Traum aus dem Herzen Spaniens

Beschreibung:

In der Mancha, südlich von Madrid, zeigen die Tempranillo-Spezialistinnen der Familie Fernández Rivera das große Potenzial der Region: Auf kargen Sand-Kies-Böden mit Kalkstein und Ton gedeiht Spaniens Königstraube zu Weinen mit beachtlicher Frucht und Komplexität. Der El Vínculo stammt aus den Rebbergen, die direkt um das Weingut herum wachsen und ist eine Hommage an die Pionierleistung der Großeltern, die den Grundstein für den heutigen Welterfolg gelegt haben.

Degustationsnotiz:

Undurchdringliches Violett mit granatroten Reflexen. Aromen von Waldbeeren, Brombeeren, Orangenzeste und einer einladenden Barriquesote. Im Gaumen ein Ensemble von kleinen schwarzen Früchten, Holunderbeeren sowie Vanillestreusel. Die Frucht zeigt sich konzentriert und mächtig, gleichzeitig aber weich und samtig. Die knackige Säure und das ausgereifte Tannin ergänzen sich nahtlos und in Perfektion.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland:	Spanien
Produzent:	Familia Fernández Rivera
Ausbau:	12 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Artikelnummer:	0208821

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

El Vínculo Viña Alameda

La Mancha DO
Familia Fernández Rivera

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.