



## El Vínculo Reserva Especial

La Mancha DO, Alejandro Fernández, Grupo Pesquera

Beeindruckender Reserva Especial von Alejandro Fernández

**Beschreibung:**

Bei der Produktion ihrer Rotweine setzt die Familie Fernández auf die heimische Tempranillo-Rebe, die auf den kargen Böden der 200 Hektar Weinberge hervorragend gedeiht und ungeheuer beeindruckende Rotweine liefert.

**Aromenprofil:**

Undurchsichtiges Granatrot mit violetter Schimmer. Schwarze Kirschen, Waldbeeren und Korinthen in der expressiven Nase. Walnusschokolade und Zwetschgenwähe dahinter. Im Gaumen ein Hauch von Johannisbeere, die schwarze Frucht aber überwiegt. Eine Prise exotischer Gewürze, ein feines Barriquetoasting und ein Anflug von Pfeifentabak. Am Gaumen druckvoll, mit spannungsgeladener Frische, samtiger Textur und feinkörnigem Tannin.

**Passt zu:**

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

**Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

<b>Herkunftsland:</b>	Spanien
<b>Produzent:</b>	Alejandro Fernández
<b>Ausbau:</b>	19 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5%
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Tempranillo
<b>Artikelnummer:</b>	0754621

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### El Vínculo Reserva Especial

La Mancha DO  
Alejandro Fernández

<b>Herkunft:</b>	Spanien
<b>Ratings:</b>	Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Tempranillo
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	19 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.