



## Alión

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

Der Berühmte aus dem Hause Vega Sicilia

### **Beschreibung:**

Der Alión aus der Bodega Vega Sicilia ist einer der prominentesten spanischen Weine in unserem Sortiment und aufgrund seiner Beliebtheit immer schnell ausverkauft. Die Bodegas y Viñedos Alión produziert nur diesen einen Wein. Zu 100% aus Tempranillo reift er ca 16-18 Monate in französischen Barriquen.

### **Aromenprofil:**

Undurchlässiges Purpur mit schwarzer Mitte. Zimtwetschgen und Waldbeerengelee in der edel wirkenden Nase, finessenreich und tiefgründig zugleich, unterlegt mit feiner Nusschokolade und Mokka. Samtiger Auftakt mit angenehmer Extraktsüsse und perfekt eingebundenen Tanninen, unverkennbare Ribera-Wärme in der saftig-weichen Mitte, viel rote Frucht, nun auch reife Himbeeren und Korinthen, feinste Pralinen und Waldhonig, gegen das Finale noch jugendlich wirkend. Dekantieren falls jung getrunken.

### **Passt zu:**

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

### **Temperatur:**

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

**Herkunftsland:** Spanien

**Produzent:** Bodegas y Viñedos Alión

**Ausbau:** 12 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 15.0%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2038

**Rebsorte(n):** 100% Tempranillo

**Artikelnummer:** 0351016

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Alión

Ribera del Duero DO  
Bodegas y Viñedos Alión

<b>Herkunft:</b>	Spanien
<b>Ratings:</b>	Guía Proensa 98/100, Decanter 95/100, James Suckling 96/100, Parker 95/100, Score 19/20, Tim Atkin 95/100
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Tempranillo
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2038
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0%
<b>Servier:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.