



## Alión

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

Die Nummer eins unter den Riberas

### Beschreibung:

Der Alión aus dem Hause Vega Sicilia ist einer der prominentesten spanischen Weine in unserem Sortiment. Kaum ein anderer schafft es, Klasse und Schmelz der Ribera del Duero so gekonnt zu kombinieren. So überrascht es auch nicht, dass die Nachfrage Jahr für Jahr die Verfügbarkeit übersteigt. Der kompromisslose Anspruch an Qualität macht aus dem reinsortigen Tempranillo ein magisches Genusserlebnis.

### Degustationsnotiz:

Undurchlässiges Purpur mit schwarzer Mitte. Zimtzwetschgen und Waldbeerengelee in der edel wirkenden Nase, finessenreich und tiefgründig zugleich, unterlegt mit feiner Nusschokolade und Mokkabohne. Samtiger Auftakt mit angenehmer Extraktsüsse und nahtlos eingebundenem Tannin. Unverkennbare Ribera-Wärme in der balsamischen, saftig-weichen Mitte. Viel würzige rote Frucht, auch reife Himbeeren und Feigenbrot, Nougat und Waldhonig bis ins unendlich wirkende Finale.

### Passt zu:

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

### Servierempfehlung:

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

<b>Herkunftsland:</b>	Spanien
<b>Produzent:</b>	Bodegas y Viñedos Alión
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0%
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2039
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Tempranillo
<b>Artikelnummer:</b>	0351017

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Alión

Ribera del Duero DO  
Bodegas y Viñedos Alión

<b>Herkunft:</b>	Spanien
<b>Ratings:</b>	Guía Gourmets 99/100, Score 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Tempranillo
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2039
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.