



El Vínculo Reserva Especial

La Mancha DO, Alejandro Fernández, Grupo Pesquera

Reserva von den Pesquera-Macherinnen

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.

Herkunftsland:	Spanien
Produzent:	Alejandro Fernández
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Artikelnummer:	0754619

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

El Vínculo Reserva Especial

La Mancha DO
Alejandro Fernández

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Score 18.5/20, James Suckling 90/100
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.