



## 2017 El Vínculo Viña Alameda

La Mancha DO, Familia Fernández Rivera, Grupo Pesquera

Aus dem südlichsten Weingut der Pesquera-Familie

### **Beschreibung:**

Hier zeigt Ribera-del-Duero-Ikone Familia Fernandez Rivera, was für ein Potenzial in der Mancha südlich von Madrid steckt. Auf allen Weinbergen der Bodega Pesquera wächst die Sorte Tempranillo, sie gilt als die Königin der spanischen Rebsorten. Die Rebstöcke sind im Spalieranbau angelegt, damit sie die Wärme des Bodens besser aufnehmen können. Der karge Boden aus Sand und Kies mit einem Untergrund aus Kalkstein und Ton ergibt zusammen mit Luft, Regen und Sonne die Basis für ein optimales Traubengut und einen Wein mit beachtlicher Frucht und Komplexität.

### **Degustationsnotiz:**

Undurchdringliches Violett mit granatroten Reflexen. Aromen von Waldbeeren, Brombeeren, Orangenzeste und feinen Barriquenoten. Im Gaumen ein Wechselspiel von kleinen schwarzen Beeren, Walderdbeere und Vanillekuchen. Die Frucht zeigt sich konzentriert, 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:**

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

<b>Herkunftsland:</b>	Spanien
<b>Region:</b>	La Mancha
<b>Produzent:</b>	Familia Fernández Rivera
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Tempranillo
<b>Artikelnummer:</b>	0208817

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **El Vínculo Viña Alameda**

La Mancha DO  
Familia Fernández Rivera  
Grupo Pesquera

<b>Herkunft:</b>	Spanien
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Tempranillo
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.