2019 El Vínculo Viña Alameda

La Mancha DO, Familia Fernández Rivera, Grupo Pesquera

Tempranillo-Traum aus dem Herzen Spaniens

Beschreibung:
In der Mancha, dem Don-Quijote-Land, betreibt die Familie Fernández die wunderschöne Bodega El Vinculo. Die knorrigen alten Rebstöcke, die von der Sonne verwöhnt werden, bieten beste Voraussetzungen für das Gedeihen des Tempranillos. Die Fernández-Enkelinnen, die vor allem mit ihren Weinen aus der Ribera del Duero von sich reden machen, zeigen ihr Können auch mit diesem Gaumenschmeichler.
Degustationsnotiz:
Undurchdringliches Violett mit granatroten Reflexen.Aromen von Waldbeeren, Brombeeren, Orangenzeste und einer einladenden Barriquesote. Im Gaumen ein Ensemble von kleinen schwarzen Früchten, Holunderbeeren sowie Vanillestreusel. Die Frucht zeigt sich konzentriert und mächtig, 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.

Herkunftsland:	Spanien
Region:	La Mancha
Produzent:	Familia Fernández Rivera
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Artikelnummer:	0208819

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

El Vínculo Viña Alameda

La Mancha DO
Familia Fernández Rivera
Grupo Pesquera

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de