



## 2011 El Vinculo Reserva Especial

La Mancha DO, Alejandro Fernández, Grupo Pesquera

Beeindruckende Reserva Especial

**Beschreibung:**

24 Monate im Barrique gereift, grossartiger Weinwert.

**Degustationsnotiz:**

Dichtes Granat mit purpur Reflexen. Korinthen und Waldbeeren in der süsslichen Nase, Haselnusschokolade und Zwetschgenkompott dahinter. Auch im Gaumen viel rote und schwarze Frucht, begleitet von feinem Zimttoasting, druckvolle Mitte mit faszinierender Frische, samtige Textur mit kompakten Tanninen, feine Tabaksüsse im aufwärmenden Finale. Grossartiger Weinwert von Alejandro Fernandez

**Passt zu:**

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

**Servierempfehlung:**

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

<b>Herkunftsland:</b>	Spanien
<b>Region:</b>	La Mancha
<b>Produzent:</b>	Alejandro Fernández
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Herstellung:</b>	24 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2023
<b>Traubensorte(n):</b>	100% Tempranillo
<b>Artikelnummer:</b>	0754611

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **El Vinculo Reserva Especial**

La Mancha DO  
Alejandro Fernández  
Grupo Pesquera

<b>Herkunft:</b>	Spanien
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Traubensorte(en):</b>	100% Tempranillo
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2023
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Herstellung:</b>	24 Monate in Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.