



## 2017 Alión

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

Die Nummer eins unter den Riberas

### Beschreibung:

Der Alión aus der Bodega Vega Sicilia ist einer der prominentesten spanischen Weine in unserem Sortiment und aufgrund seiner Beliebtheit immer schnell ausverkauft. Die Bodegas y Viñedos Alión produziert nur diesen einen Wein. Zu 100% aus Tempranillo reift er ca 16-18 Monate in französischen Barriquen.

### 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:

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

### Herkunftsland:

Spanien

### Region:

Ribera del Duero

### Produzent:

Alion - Vega Sicilia

### Bewertung(en):

Guía Gourmets 99/100, Score 19/20

### Ausbau:

12 Monate im Barrique

### Weinbau:

Traditionell

### Alkoholgehalt:

15.0 %

### Trinkreife:

Jetzt bis 2039

### Rebsorte(n):

100% Tempranillo

### Artikelnummer:

0351017

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Alión**

Ribera del Duero DO  
Bodegas y Viñedos Alión  
Grupo Vega Sicilia

**Herkunft:** Spanien  
**Bewertung(en):** Guía Gourmets 99/100, Score 19/20  
**Rebsorte(n):** 100% Tempranillo  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2039  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 12 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 15.0 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.