

Tempranillo El Vinculo Crianza D.O. trocken El Vinculo



ANBAUGEBIET Spanien/La Mancha

PRODUZENT El Vinculo, Campo de Criptana

Alejandro Fernandez, der prominente Besitzer von Pesquera, entdeckte 1998 auf einer Reise in die La Mancha in Campo de Criptana alte Tempranillo-Reben. Er erkannte, dass diese raren Reben über ein enormes Qualitätspotential verfügen. Anfang 1999 kaufte Alejandro deshalb ein aufgegebenes Kellergebäude und gründete die Estate-Of-The-Art Bodega El Vínculo, um auch hier ein großen Wein zu erzeugen. Umgehend wurde das Gebäude renoviert und mit modernen technische Anlagen für die Weinbereitung angeschafft. Für den limitierten Ausbau eines konzentrierten, in Eichenfässern gereiften Rotweins wurden Barriques gekauft und der erste Jahrgang 1999 ausgebaut. Im Frühjahr 2001 abgefüllt, wurde er in Erinnerung an Alejandros erste Bekanntschaft mit Wein El Vínculo getauft.

REBSORTE 100% Tempranillo

QUALITÄT D.O.

BODENART

VINIFIZIERUNG Ausbau 18 Monate im amerikanischem Holzfass

Farbe: tiefes Rubinrot mit glänzend violetter Rand

Duft: Intensives Bukett nach dunklen Beeren, Anklänge von Kräutern, Vanille & Kokos.

Geschmack: Gut strukturiert, harmonisch & komplex. Dichte Beerenfrucht, delikate Extrasüße, samtige Tannine. Säurearm. Langer Abgang.

KURZTEXT/ ZUSATZINFO

Harmonisch & komplex. Dichte Beerenfrucht. Sanfte Tannine, Säurearm. Die klassische Rebsorte Spaniens ist Tempranillo. Sie ist unter verschiedenen Synonymen in ganz Spanien vorzufinden, u.a. in der Rioja. Sie ist aromatisch und frühreifend. Dieser Wein stammt aus La Mancha im Herzen Spaniens. La Mancha ist bekannt für seine Windmühlen und Don Quijote.

WEINANALYSE Alkohol 15,5 % vol. R-Zucker g/l Säure g/l

ALLERGENHINWEIS enthält Sulfite

SERVIERTEMPERATUR 18 °C

DEKANTIEREN nein

LAGERFÄHIGKEIT 3 Jahre +

SPEISEEMPFEHLUNG

Hervorragend zu dunklem Fleisch, Braten oder Eintöpfen, aber auch ein Genuß ganz unkompliziert zur Wurstplatte.

**ZERTIFIZIERUNG/
AUSZEICHNUNG** James Suckling 92 Punkte