



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2019er El Vinculo Crianza

El Vinculo La Mancha

Artikelnummer	591010-2019
Kartoninhalt (Fl.)	6
Ausbau	18 Mo in französischer Eiche
Alkohol	14,5 % vol.
Restzucker	1,07 g/l
Säure	4,65 g/l
Barrique	Ja
Farbe	rot
Temperatur	12-14°C
Enthält:	Sulfite

Anbaugebiet	La Mancha Dieser Wein stammt aus der spanischen Region La Mancha im Herzen Spaniens. Die Landschaft ist bekannt für seine Windmühlen und seinen legendären Sohn Don Quijote.
Klassifikation	Denominación de Origen
Jahrgang	2019
Rebsorte	Tempranillo Die klassische Rebsorte Spaniens ist Tempranillo. Sie ist unter verschiedenen Synonymen in ganz Spanien vorzufinden, unter anderem als Hauptbestandteil in Rioja. Sie ist aromatisch und früh reifend, was sich auch aus dem Namen ableiten lässt. Auf Spanisch bedeutet temprano (früh).
Erzeuger	El Vinculo 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, streng selektioniert und separat ausgebaut, über ein immenses Qualitätspotenzial verfügen. Anfang 1999 kaufte Alejandro daher ein aufgegebenes Kellergebäude in Campo de Criptana und gründete die Estate-of-the-art-Bodega El Vinculo, um auch in diesem Gebiet einen großen Wein zu erzeugen. Umgehend wurde das Gebäude total renoviert und moderne technische Einrichtungen für die Weinbereitung angeschafft. Für den limitierten Ausbau eines konzentrierten, in Eichenfässern gereiften Rotweins wurden Barriques gekauft und der erste Jahrgang 1999 darin ausgebaut. Im Frühjahr 2001 abgefüllt, wurde er zur Erinnerung an Alejandros erste Bekanntschaft mit Wein El Vinculo getauft.
Beschreibung	Bigarreau kirschrote Farbe, sauber und hell. Reife Früchte wie Brombeere und Pflaume stehen im Vordergrund, begleitet von einem subtilen Lakritz Hintergrund, typische Nuancen der Tempranillo-Sorte. Der Ausbau in amerikanischen Eichenfässern verleiht ihm umhüllende Aromen von Vanille und Kakao. Im Mund ist er ein vollmundiger Wein mit geschliffenen, gut eingebundenen Tanninen. Attraktiver fruchtiger und fleischiger Einstieg, mit einem breiten und voluminösen Gaumen, einem langen und angenehmen Abgang mit Anklängen von süßen Gewürzen und Röstaromen wie Toffee und Kakao.
Empfehlung	Servieren bei 12-14 grad Celsius. Passt zu Gebrilltem rotem Fleisch und Kleinwild wie Rebhuhn oder Hase.

Stand 25.11.23. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger Vertriebsges. mbH & Co KG

Postfach 11 20
53333 Meckenheim

Telefon +49 (0) 22 25 / 9 25-0
Telefax +49 (0) 22 25 / 9 25-177

Email support@schlumberger.de
Web www.Schlumberger.de