



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2017er Alejaren Blanco Crianza

El Vinculo La Mancha

Artikelnummer	591000-2017
Kartoninhalt (Fl.)	6
Ausbau	24 Mo in französischer Eiche
Alkohol	14 % vol.
Barrique	Ja
Farbe	weiss
Temperatur	10-12°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 Entspricht einem Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete, analog zur französischen Bezeichnung AOP.
Jahrgang	2017
Rebsorte	Airen Airen wird hauptsächlich in der La Mancha in Spanien angebaut. Flächenmässig ist sie die meistangepflanzte Rebsorte der Welt. Die Rebsorte ist relativ anspruchslos und widerstandsfähig gegen Hitze. Oftmals dienen die Weine als Grundweine für die Destillation spanischer Brandys. In der Regel werden helle Weißweine mit relativ hohem Alkoholgehalt hergestellt. Es gibt aber auch sehr vielversprechende Exoten, wie den Alejaren, welcher in Barriques ausgebaut wird.
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 gründete die ästate-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 äEl Vinculo getauft.
Beschreibung	Intensive goldene Farbe. Intensives Bouquet, balsamisch und sehr aromatisch. Es zeigen sich vielfältige Gewürznoten sowie Aromen reifer Früchte. Am Gaumen ist der Wein dicht, butterig und lang. Eine perfekte Balance aus Frucht und Holz, die diesem Wein zu einen unkonventionellen und unverwechselbaren Airen macht.
Empfehlung	Genießen Sie diesen Wein bei 12 Grad Celsius. Ideal als Begleiter zu iberischem Schinken, Foie und zu Reis- und Nudelgerichten, Hauptgerichten, Fisch und sogar als Dessert. Wir empfehlen, diesen Wein bis 2024.

Stand 01.01.22. 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