



## 2005 Valbuena 5º Año

Ribera del Duero DO Bodegas Vega Sicilia

Komplexes Purpur-Schwarz. Backpflaumen und Korinthen in der portweinartigen Nase, schwarzer Pfeffer, Pralinen und dunkel gerösteter Kaffee dahinter, an grossen Château Latour erinnernd. Brombeerkonfekt im gaumenfüllenden Auftakt, püreeartiges Extrakt und perfekt eingebundene Tannine, enormer Fruchtndruck auch in der Mitte, gute Balance zwischen stoffiger Textur und süsslichem Weinfett, beeindruckendes Lagerpotential zeigend, Blaubeeren und Korinthen in allen Facetten, auch wieder viel Schokolade und Kaffee, schwarze Kirschen und Waldhonig bis ins einzigartig lange nachklingende Finale.

**Bewertung:** Score 20/20

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

**Lagerfähigkeit:** 2012 bis 2028

**Traubensorte(n):** Tinto Fino, Merlot, Malbec

**Alkoholgehalt:** 14.5%

**Herkunftsland:** Spanien

**Region:** Castilla-Léon

**Winzer:** Bodegas Vega Sicilia S.A.

**Weintyp:** Lagerfähige Rotweine

**Passt zu:** Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein. Braten- oder Wildgerichte, Wildgeflügel, Roastbeef, Châteaubriand und kräftig, würzige Käsesorten wie Gruyere, Tilsiter oder reifer Brie.

## **Einsteckkarte für Weinregalclips**

Grösse: A7 74x105

Beim Kauf unserer Weinregalclips können Sie diese Karten einfach ausdrucken, ausschneiden und einstecken. Das schafft Übersicht in Ihrem Weinkeller



**2005 Valbuena 5°Año**  
Ribera del Duero DO Bodegas Vega Sicilia

**Traubensorte(n):** Tinto Fino, Merlot, Malbec  
**Alkoholgehalt:** 14.5%

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

**Lagerfähigkeit:** 2012 bis 2028