



Valbuena 5°

Ribera del Duero DO, Bodegas Vega Sicilia

Einer der absoluten Kultweine Spaniens

Beschreibung:

Einer der grössten Rotweine Spaniens aus der Stammobodega Vega Sicilia. Der Tempranillo wird zwei Jahre in der Barrique ausgebaut. Pablo Álvarez: «Ein grosser Wein, dessen ganze Dimension von vielen noch gar nicht erkannt worden ist, weil er ein wenig im Schatten vom Unico steht. Zu Unrecht, wie ich meine.»

Aromenprofil:

Undurchdringliches Granatrot mit violetten Reflexen. Ein spektakuläres Bouquet geprägt von grenzenloser Aromenvielfalt. Schwarze und blaue Waldbeeren, knackige rote Beerenfrucht in etlichen Facetten und in vollkommener Harmonie. Bezaubernd parfümiert, mit einer dezent duftenden floralen Nuance von Rosenblüten, Sandelholz, feinstem Pfeifentabak und einer würzigen Malznote. Am Gaumen elegant und fast schwebend, zugleich aber mit beachtlichem Druck und fabelhafter Konzentration. Die kernige Frucht und subtile Mineralität sind in perfektem Gleichgewicht und ergänzen die fein gewobene Tannin - und Säurestruktur.

Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Rindsfilet, geschmorter Haxe oder Lammkotelett. Servieren Sie diesen Wein auch zu Wildgerichten und Ochsenchwanz.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland: Spanien

Produzent: Bodegas Vega Sicilia

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2048

Rebsorte(n): 96% Tinto Fino, 4% Merlot

Artikelnummer: 0544121

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Valbuena 5°

Ribera del Duero DO
Bodegas Vega Sicilia

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Score 20/20, Parker 96/100
Rebsorte(n):	96% Tinto Fino, 4% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2048
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.