



Vega Sicilia Unico

Ribera del Duero DO, Bodegas Vega Sicilia

Spaniens Kultwein Nr. 1

Beschreibung:

Der Unico reift mindestens 10 Jahre lang zwischen Fass und Flasche, einer der längsten Reifeprozesse der Welt. Die Trauben für den Unico reifen auf 19 verschiedenen Bodentypen mit sehr spezifischen Merkmalen, die meisten davon sind steinig und karg. Dank des unglaublichen Terroirs und des einzigartigen Ausbauprozesses, besitzt der Unico sein langes Lagerpotenzial.

Degustationsnotiz:

Intensives Fruchtbukett von knackigen roten und schwarzen Früchten, Streuselkuchen und feinem Kokosraspel. Die dezenten Barriquenoten suggerieren Nussgebäck, warme Gewürze und gerösteten Kaffeebohne. Auch Dörrfeige, Amarenakirsche und Himbeerkonfekt finden sich im komplexen Aromenbild. Am Gaumen mit unübertrefflicher Eleganz und Finesse. Die satte Frucht füllt den Gaumen aus, während knackiges Tannin und ein feines Säuregerüst für vollendete Harmonie sorgen. Trinkgenuss auf höchstem Niveau bis ins lang anhaltende Finale. Ein opulenter, sinnlicher und dazu trinkreifer Jahrgang des Único, der seine Klasse bereits jetzt oder in ferner Zukunft zu offenbaren vermag.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland: Spanien

Produzent: Bodegas Vega Sicilia

Ausbau: 66 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2035

Rebsorte(n): 95% Tempranillo, 5% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0300408

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Vega Sicilia Unico

Ribera del Duero DO
Bodegas Vega Sicilia

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Parker 96/100, Score 19.5/20
Rebsorte(n):	95% Tempranillo, 5% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	66 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.