



Vega Sicilia Unico

Ribera del Duero DO, Bodegas Vega Sicilia

Unico im Namen und im Geschmack

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 Früchten, Pflaumenwähe und dezenten, faszinierenden Barriquenoten welche an Zimt-Nussgebäck und frisch gerösteten Kaffee erinnern. Auch weisse Korinthen, Amarenakirschen 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 lange nachhallende Finale. Ein toller Jahrgang des Único, der bereits jetzt seine Pracht 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 Ochschwanz.

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: 54 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2044

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

Artikelnummer: 0300411

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Vega Sicilia Unico

Ribera del Duero DO
Bodegas Vega Sicilia

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Guía Gourmets 99/100, James Suckling 98/100, Score 19.5/20, Tim Atkin 98/100
Rebsorte(n):	95% Tempranillo, 5% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2044
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	54 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.