

Vega Sicilia Unico

Ribera del Duero DO, Bodegas Vega Sicilia

Terroir, Geduld und Eleganz aus dem∏Herzen der Ribera del Duero

Beschreibung:

Der 2015er Jahrgang des Unico der Bodegas Vega Sicilia aus Ribera del Duero besticht durch Trinkreife, Geschmeidigkeit und Balance – ein idealer Einstieg in die Welt des Unico. Die Trauben gedeihen auf 19 kargen, steinigen Parzellen, die jedem Wein Tiefe und Charakter verleihen. Mindestens zehn Jahre reift er zwischen Fass und Flasche, wodurch sich Komplexität, Struktur und ein langes Lagerpotenzial voll entfalten. Ein wahrhaftes Kunstwerk aus Präzision, Terroir und Geduld.

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 Ochsenschwanz.

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:** 60 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell
Alkoholgehalt: 14.5%
Trinkreife: Jetzt bis 2046

Rebsorte(n): 96% Tempranillo, 4% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0300415

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Vega Sicilia Unico

Ribera del Duero DO Bodegas Vega Sicilia

Herkunft: Spanien

Ratings: Jeb Dunnuck 100/100, Score 19.5/20 **Rebsorte(n):** 96% Tempranillo, 4% Cabernet Sauvignon

Trinkreife: Jetzt bis 2046 **Weinbau:** Traditionell

Ausbau: 60 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.