



Vega Sicilia Unico

Gran Reserva, Ribera del Duero DO, Bodegas Vega Sicilia

Unico – eine Klasse für sich

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:

Inhaber Pablo Álvarez: «Mein bisher bester Unico!» Intensives Granat. Vielschichtige Nase. Grosses Potenzial versprechend. Unendlich langer und charaktvoller Abgang. Unbedingt einige Stunden vor dem Trinken dekantieren!

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Spanien
Produzent:	Ribera del Duero DO
Alkoholgehalt:	13.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec
Artikelnummer:	0300496

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Vega Sicilia Unico

Gran Reserva
Ribera del Duero DO

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Guía Repsol 98/100, Guía Peñín 96/100, Parker 95/100, Score 20/20
Rebsorte(n):	Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.