



Valbuena 5°

Ribera del Duero DO, Bodegas Vega Sicilia

Pablo Alvarez' Herzblut steckt in diesem Kultwein

Beschreibung:

Einer der grössten Rotweine Spaniens! Der Valbuena ist Pablo Álvarez' persönlicher Liebling. Aus den besten Trauben aus Valbuena, im Herzen der Region Ribera del Duero, hat er eine Ikone geschaffen. Sie steht für die reiche Geschichte des gefeierten Weinguts Vega Sicilia und wird wohl auch in Zukunft nichts an ihrer Strahlkraft einbüßen.

Degustationsnotiz:

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 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: 24 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2045

Rebsorte(n): 97% Tinto Fino, 3% Merlot

Artikelnummer: 0544119

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Valbuena 5°

Ribera del Duero DO
Bodegas Vega Sicilia

Herkunft: Spanien
Ratings: James Suckling 97/100, Parker 95/100, Score 19.5/20
Rebsorte(n): 97% Tinto Fino, 3% Merlot
Trinkreife: Jetzt bis 2045
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 24 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.