



2014 Valbuena 5°

Ribera del Duero DO, Bodegas Vega Sicilia

Höchste Bewertungen für die spanische Noblesse

Beschreibung:

Einer der grössten Rotweine Spaniens aus der Stammbodega Vega Sicilia. Der reinsortige Tempranillo wird zwei Jahre in der Barrique ausgebaut. Pablo Álvarez sorgt mit dem Valbuena regelmässig für Euphorie und unvergesslichen Ribera-Genuss.

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Granat mit rubinen Reflexen. Verführerische Fruchtaromen in der beerigen Nase, Waldbeeren, Kirschen und Zimtzwetschgen, feine Süsse schwingt mit, auch Rosen und dezente Pralinennoten. Eleganter Gaumenfluss mit samtig-weichem Extrakt, wieder viel rote Frucht und verführerisches Schokotoasting, gute Balance zwischen Süsse, Schmelz und Tannin, elegant und dennoch viel Potential zeigend, Kirschen in unzähligen Facetten, auch Himbeergelee und Walderdbeeren, saftig und elegant bis ins lang anhaltende Finale.

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

Region:

Ribera del Duero

Produzent:

Vega Sicilia

Bewertung(en):

Parker 96/100, Score 19.5/20, James Suckling 96/100

Ausbau:

28 Monate in Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.0 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2040

Rebsorte(n):

95% Tempranillo, 5% Merlot

Artikelnummer:

0544114

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Valbuena 5°

Ribera del Duero DO
Bodegas Vega Sicilia

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): Parker 96/100, Score 19.5/20, James Suckling 96/100
Rebsorte(n): 95% Tempranillo, 5% Merlot
Trinkreife: Jetzt bis 2040
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 28 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.