



## 2015 Valbuena 5°

Ribera del Duero DO, Bodegas Vega Sicilia

Der Vega Sicilia mit Höchstnote

### Beschreibung:

Einer der grössten Rotweine Spaniens aus der Stammbodega Vega Sicilia. Der reinsortige Tempranillo wird zwei Jahre in der Barrique ausgebaut. Pablo Álvarez: «Ein grosser Wein, dessen ganze Dimension von vielen noch gar nicht erkannt worden ist, weil er ein wenig im Schatten vom Unico steht. Zu Unrecht, wie ich meine.»

### Degustationsnotiz:

Dichtes Purpur-Granat. Tiefgründige Nase mit viel schwarzer und blauer Frucht, Brombeeren in etlichen Facetten sowie Blaubeeren und konzentrierte Pflaumen, unterlegt von schwarzer Schokolade und dunkel geröstetem Kaffee. Enormer Gaumendruck und wieder einzigartige Fruchtkomplexität, von allem viel und dennoch gut balanciert, veloursartige Mitte, schwarze Kirschen, Brombeersaft und edle Tabakwürze, zartpelzige Textur und Lebkuchen 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):

Guía Proensa 100/100, James Suckling 97/100, Parker 96/100, Score 19.5/20, Tim Atkin 97/100, Decanter 96/100, Guía Peñín 96/100

### Ausbau:

im Barrique

### Weinbau:

Traditionell

### Alkoholgehalt:

14.5 %

### Trinkreife:

Jetzt bis 2040

### Rebsorte(n):

95% Tempranillo, 5% Merlot

### Artikelnummer:

0544115

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Valbuena 5°**

Ribera del Duero DO  
Bodegas Vega Sicilia

**Herkunft:** Spanien  
**Bewertung(en):** Guía Proensa 100/100, James Suckling 97/100, Parker 96/100, Score 19.5/20, Tim Atkin 97/100, Decanter 96/100, Guía Peñín 96/100  
**Rebsorte(n):** 95% Tempranillo, 5% Merlot  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2040  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.5 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.