



2007 Vega Sicilia Unico

Ribera del Duero DO, Bodegas Vega Sicilia

Spaniens Kultwein Nr. 1 aus großem Jahrgang

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:

Intensives Purpur mit rubinroter Mitte. Dörripflaumen und dunkle Weinbeeren in der komplexen Nase, auch reife Kirschen, Waldbeerengelee und feinstes Nussgebäck. Seidige Textur im verblüffend eleganten Gaumen, unverkennbare Tempranillo-Fülle kombiniert mit einzigartiger Ribera-Klasse, vielschichtige schwarze und rote Fruchtaromen und feines Kastanien- und Mokkatoasting, herrliche Wärme und viel Schmelz bis ins süsslich ausklingende Finale. Vega Sicilia's Prestigewein aus dem in Ribera grossartigen Jahrgang 2007.

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 Repsol 99/100, Score 19.5/20

Ausbau:

54 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2030

Rebsorte(n):

95% Tempranillo, 5% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer:

0300407

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Vega Sicilia Unico

Ribera del Duero DO
Bodegas Vega Sicilia

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	Guía Repsol 99/100, Score 19.5/20
Rebsorte(n):	95% Tempranillo, 5% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	54 Monate 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.