2018 Valbuena 5°

Ribera del Duero DO, Bodegas Vega Sicilia

Pablo Álvarez' ganzes Herzblut steckt in dieser Ikone

Beschreibung:
Einer der grössten Rotweine Spaniens aus der Stammbodega Vega Sicilia! Der Tempranillo 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 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 Malznnote. 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 Ochsenschwanz.
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):	Semana Viticola 98/100, Wine Spectator 94/100, Guía Peñín 96/100, James Suckling 96/100, Parker 96/100, Score 19.5/20
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2044
Rebsorte(n):	95% Tempranillo, 5% Merlot
Artikelnummer:	0544118

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Valbuena 5°

Ribera del Duero DO
Bodegas Vega Sicilia

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	Semana Viticola 98/100, Wine Spectator 94/100, Guía Peñín 96/100, James Suckling 96/100, Parker 96/100, Score 19.5/20
Rebsorte(n):	95% Tempranillo, 5% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2044
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch