



Vega Sicilia Unico Venta 2023

Reserva Especial - 2009/2011/2012, Ribera del Duero DO, Bodegas Vega Sicilia

Trinkgenuss auf höchstem Niveau

Beschreibung:

Die gelungene Assemblage der beeindruckenden Jahrgänge 2010, 2011 und 2012 des Único zeigen sich bereits heute in voller Pracht.

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Granatrot vom Rand bis zur Mitte. Ein zartes Fruchtbukett von kleinen roten Beeren, Zimtpflaume und einer dezenten, nobel anmutenden Barriquenote. Würziges-Nussgebäck, Blütenhonig und sanft geröstete Moccabohne erinnern. Auch Granatapfelkerne, Amarenakirsche und Himbeergelée finden sich im komplexen, vielschichtigen Aromenbild. Am Gaumen mit unübertrefflicher Eleganz und Finesse. Die satte Frucht füllt den Gaumen aus, während knackiges Tannin und ein feines Säuregerüst für vollendete Harmonie sorgen.

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): Score 20/20, James Suckling 97/100, Parker 98/100

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0 %

Trinkreife: Jetzt bis 2045

Rebsorte(n): 95% Tempranillo, 5% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 02183--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Vega Sicilia Unico Venta 2023

Reserva Especial - 2009/2011/2012
Ribera del Duero DO
Bodegas Vega Sicilia

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): Score 20/20, James Suckling 97/100, Parker 98/100
Rebsorte(n): 95% Tempranillo, 5% Cabernet Sauvignon
Trinkreife: Jetzt bis 2045
Weinbau: Traditionell
Ausbau: im 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.