



2005 Vega Sicilia Unico

Ribera del Duero DO, Bodegas Vega Sicilia

Immer wieder einzigartig: Unico

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:

Pflaumiges Fruchtbukett mit faszinierenden Barriquenoten an Zimt-Nussgebäck und Kaffeeschokolade erinnernd, auch Korinthen, getrocknete Kirschen und Brombeerkonfekt. Enormer Gaumendruck mit gleichzeitig viel Eleganz und unverkennbarer Ribera-Wärme, runde Tannine und desserthafte Extraktsüsse in der samtigen Mitte, dunkelbeerige Fruchtaromen und Backpflaumen in etlichen Varianten, einzigartige Balance zwischen Persönlichkeit und cremiger Fülle, Trinkgenuss auf höchstem Niveau bis ins minutenlange nachklingende Finale. Gehört zu den besten Unico überhaupt.

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, Score 20/20

Ausbau:

54 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.0 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2035

Rebsorte(n):

94% Tempranillo, 6% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer:

0300405

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Vega Sicilia Unico

Ribera del Duero DO
Bodegas Vega Sicilia

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): Guía Proensa 100/100, Score 20/20
Rebsorte(n): 94% Tempranillo, 6% Cabernet Sauvignon
Trinkreife: Jetzt bis 2035
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 54 Monate 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.