

2012 Valbuena 5°

Ribera del Duero DO, Bodegas Vega Sicilia

Modernes Wunder aus der Ribera del Duero

Beschreibung:
Einer der grössten Rotweine Spaniens aus der Stammbodega Vega Sicilia. Der reinsortige Tempranillo wird zwei Jahre in der Barrique ausgebaut. Pablo Álvarez sorgt mit dem Valbuena regelmässig für Euphorie und unvergesslichen Ribera-Genuss. Der Valbuena 5° ist nahe an der Perfektion und wurde von dem spanischen Weinführer Guía Proensa mit 99 von möglichen 100 Punkten ausgezeichnet.

Degustationsnotiz:
Intensives Purpur mit violett-schwarzen Reflexen. Brombeeren in etlichen Facetten und dunkle Kirschen in der süsslichen Nase, unterlegt mit unverkennbarem Valbuena-Toasting an Kaffee und Nussschokolade erinnernd. Druckvoller Auftakt mit wiederum viel schwarzer Frucht, verschwenderisch und elegant zugleich, runde Tannine und geleeartiges Extrakt in der saftigen Mitte, Backpflaumen und feine Lakritze-Süsse bis ins lange nachklingende Finale. Gehört zu den besten Valbuenas überhaupt.

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):	Guía Proensa 99/100, James Suckling 94/100, Parker 95/100, Score 20/20, Wine Spectator 92/100, Antonio Galloni 93/100, Falstaff 92/100
Herstellung:	28 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Traubensorte(n):	100% Tempranillo
Artikelnummer:	0544112

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Valbuena 5°

Ribera del Duero DO
Bodegas Vega Sicilia

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	Guía Proensa 99/100, James Suckling 94/100, Parker 95/100, Score 20/20, Wine Spectator 92/100, Antonio Galloni 93/100, Falstaff 92/100
Traubensorte(en):	100% Tempranillo
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Weinbau:	Traditionell
Herstellung:	28 Monate in 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.

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