



2003 Vega Sicilia Unico

Gran Reserva, Ribera del Duero DO, Bodegas Vega Sicilia

Unico, der begehrte Weltstar

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:

Dichtes Rubin-Granat mit tiefgründiger Mitte. Beeindruckende Fruchtintensität in der offenen Nase, Veilchen, dunkle Rosen und Brombeeren, begleitet von Zimt und dezenter Nusschokolade, herrlich intensiv und faszinierend komplex zugleich. Veloursartige Textur im viel Eleganz ausstrahlenden Gaumen, unverkennbare Unico-Persönlichkeit und samtig-weicher Fluss in einem, gut stützende Tannine, perfekt eingebunden in waldhonigartiger Extraktösse, Waldbeeren in vielen Facetten und wieder einzigartiges Rosenparfüm, zunehmend auch Zimtkirschen und feine Kaffee-Tabaknoten, grossartige Gaumenfülle bis ins seidig-weich ausklingende Finale. Kraft und Finesse in einzigartiger Harmonie.

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 19.5/20
Ausbau:	74 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	92% Tempranillo, 8% Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	0300403

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Vega Sicilia Unico

Gran Reserva
Ribera del Duero DO
Bodegas Vega Sicilia

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): Score 19.5/20
Rebsorte(n): 92% Tempranillo, 8% Cabernet Sauvignon
Trinkreife: Jetzt bis 2030
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 74 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.