



2007 Valbuena 5°

Ribera del Duero DO, Bodegas Vega Sicilia

99 Punkte vom renommierten Guía Proensa

Beschreibung:

Einer der grössten Rotweine Spaniens aus der Stammbodega Vega Sicilia. Der reinsortige Tempranillo wird zwei Jahre in der Barrique ausgebaut. Pablo Álvarez: «Ein grosser Wein, dessen ganze Dimension von vielen noch gar nicht erkannt worden ist, weil er ein wenig im Schatten vom Unico steht. Zu Unrecht, wie ich meine.»

Degustationsnotiz:

Dichtes Purpur mit schwarzen Reflexen. Tiefgründige Nase, blaubeerige Fruchtkomplexe unterlegt mit feiner Zimtwürze und Pralinen, auch schwarzer Holunder und Waldbeeren. Kompakter Gaumen mit wiederum viel blauer und schwarzer Frucht, saftiger Fluss mit perfekter Balance, in der Mitte enorme Reserven zeigend, Holundergelee und Zwetschgenkompott, bis am Schluss füllig-weich, Waldhonig und Heidelbeergebäck im minutenlang nachklingenden Finale.

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 99/100, Score 19/20, Guía Peñín 96/100

Ausbau:

18 Monate in Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2030

Rebsorte(n):

90% Tinto Fino, 10% Merlot

Artikelnummer:

0544107

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Valbuena 5°

Ribera del Duero DO
Bodegas Vega Sicilia

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): Guía Proensa 99/100, Score 19/20, Guía Peñín 96/100
Rebsorte(n): 90% Tinto Fino, 10% Merlot
Trinkreife: Jetzt bis 2030
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 18 Monate in 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.