



Vega Sicilia Unico

Ribera del Duero DO, Bodegas Vega Sicilia

Unico, un vin unique par son nom et son goût

Beschreibung:

N'est produit que dans les meilleures années et constitue une classe à part.

Degustationsnotiz:

Les fruits rouges et noirs croquants marquent le bouquet intense aux notes de streusel et de fins copeaux de noix de coco. Les discrètes nuances de barrique suggèrent des biscuits aux noix, des épices chaudes et des grains de café torréfiés. La trame aromatique complexe révèle également de la figue séchée, des cerises amarena et de la confiture de framboises. D'une élégance et d'une finesse incomparables, il offre une parfaite harmonie en bouche grâce à un fruit riche, des tannins croquants et une délicate acidité. Un plaisir de haut vol jusque dans la longue finale. Un millésime d'Único opulent et sensuel. qui révèle déjà toute sa classe et la conservera jusqu'à un lointain avenir.

Accompagne idéalement:

Il accompagne délicieusement le filet de bœuf, le jarret braisé ou les côtelettes d'agneau. Vous pouvez également le servir avec des plats de chasse ou de la queue de bœuf

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: Espagne

Produzent: Bodegas Vega Sicilia

Elevage: 54 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.0%

A boire: jusqu'en 2046

Cépage(s): 94% Tinto Fino, 6% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0300414

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Vega Sicilia Unico

Ribera del Duero DO
Bodegas Vega Sicilia

Herkunft:	Espagne
Notation:	Parker 98/100, Score 19.5/20
Cépage(s):	94% Tinto Fino, 6% Cabernet Sauvignon
A boire:	jusqu'en 2046
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	54 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.