Valbuena 5°

Ribera del Duero DO, Bodegas Vega Sicilia

Cette icône recèle toute la passion de Pablo Álvarez

Beschreibung:
L'un des plus grands vins rouges d'Espagne produit par la bodega mère de Vega Sicilia. Ce Tempranillo est le chouchou de Pablo Álvarez. Il a créé une véritable icône à partir des meilleurs raisins de Valbuena, au coeur de la région Ribera del Duero. Ce vin incarne la riche histoire du célèbre domaine et continuera de rayonner encore longtemps.

Degustationsnotiz:
Rouge grenat impénétrable, reflets violets. Bouquet spectaculaire marqué par une diversité aromatique sans limite. Baies sauvages noires et bleues, petits fruits rouges croquants se mariant en parfaite harmonie. Nuances florales discrètes de pétales de rose, de bois de santal et de tabac à pipe, sur une note épicée de malt. Elégant et presque vaporeux en bouche, il se révèle en même temps d'une grande puissance et d'une concentration fabuleuse. Les arômes de fruits à noyau et la subtile minéralité sont en harmonie et accompagnent les tannins raffinés et la belle acidité.

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:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5%
A boire:	jusqu'en 2044
Cépage(s):	95% Tempranillo, 5% Merlot
Artikelnummer:	0544118

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Valbuena 5°

Ribera del Duero DO
Bodegas Vega Sicilia

Herkunft:	Espagne
Notation:	Semana Viticola 98/100, Guía Peñín 96/100, James Suckling 96/100, Parker 96/100, Score 19.5/20, Wine Spectator 94/100
Cépage(s):	95% Tempranillo, 5% Merlot
A boire:	jusqu'en 2044
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
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.

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