2019 Valbuena 5°

Ribera del Duero DO, Bodegas Vega Sicilia

Cette icône recèle toute la passion de Pablo Álvarez

Description:
L‘un des plus grands vins rouges d‘Espagne produit par la bodega mère de Vega Sicilia. Ce Tempranillo est élevé deux ans en barriques. Avec son Valbuena, Pablo Álvarez déclenche régulièrement l‘euphorie et fait vivre une expérience de Ribera mémorable.
Note de dégustation:
Rouge grenat impénétrable avec des reflets violets. Bouquet spectaculaire marqué par une diversité aromatique sans limite. Parfaite harmonie de baies sauvages noires et bleues et de petits fruits rouges. Magnifiques nuances florales aux discrètes touches de pétales de rose, de bois de santal, de tabac à pipe et de malt. En bouche, il est élégant et presque aérien, mais il présente également une puissance considérable et une concentration fabuleuse. Parfait équilibre entre les arômes de fruits à noyau et la subtile minéralité qui complètent les tannins serrés et la belle acidité.
Accompagne idéale:
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
Conseils de service:
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
Région:	Ribera del Duero
Producteur:	Vega Sicilia
Notation(s):	James Suckling 97/100, Parker 95/100, Score 19.5/20
Elevage:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2045
Cépage(s):	97% Tinto Fino, 3% Merlot
Référence:	0544119

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

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Valbuena 5°

Ribera del Duero DO
Bodegas Vega Sicilia

Origine:	Espagne
Notation(s):	James Suckling 97/100, Parker 95/100, Score 19.5/20
Cépage(s):	97% Tinto Fino, 3% Merlot
Apogée:	jusqu'en 2045
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	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