



2012 Valbuena 5°

Ribera del Duero DO, Bodegas Vega Sicilia

Modernes Wunder aus der Ribera del Duero

Description:

Einer der grössten Rotweine Spaniens aus der Stammbodega Vega Sicilia. Der reinsortige Tempranillo wird zwei Jahre in der Barrique ausgebaut. Pablo Álvarez sorgt mit dem Valbuena regelmässig für Euphorie und unvergesslichen Ribera-Genuss. Der Valbuena 5° ist nahe an der Perfektion und wurde von dem spanischen Weinführer Guía Proensa mit 99 von möglichen 100 Punkten ausgezeichnet.

Note de dégustation:

Intensives Purpur mit violett-schwarzen Reflexen. Brombeeren in etlichen Facetten und dunkle Kirschen in der süsslichen Nase, unterlegt mit unverkennbarem Valbuena-Toasting an Kaffee und Nusschokolade erinnernd. Druckvoller Auftakt mit wiederum viel schwarzer Frucht, verschwenderisch und elegant zugleich, runde Tannine und geleeartiges Extrakt in der saftigen Mitte, Backpflaumen und feine Lakritze-Süsse bis ins lange nachklingende Finale. Gehört zu den besten Valbuenas überhaupt.

Accompagne idéale:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Rindsfilet, geschmorter Haxe oder Lammkotelett. Servieren Sie diesen Wein auch zu Wildgerichten und Ochsenschwanz.

Conseils de service:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Pays d'origine:

Espagne

Région:

Ribera del Duero

Producteur:

Vega Sicilia

Notation(s):

Guía Proensa 99/100, James Suckling 94/100, Parker 95/100, Score 20/20, Wine Spectator 92/100, Antonio Galloni 93/100, Falstaff 92/100

Elaboration:

28 Monate in Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.0 %

Apogée:

Jetzt bis 2035

Cépage(s):

100% Tempranillo

Référence:

0544112

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): Guía Proensa 99/100, James Suckling 94/100, Parker 95/100, Score 20/20, Wine Spectator 92/100, Antonio Galloni 93/100, Falstaff 92/100
Traubensorte(en): 100% Tempranillo
Apogée: Jetzt bis 2035
Viticulture: Traditionnelle
Elaboration: 28 Monate in Barrique
Vol. alcool: 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.