



2011 Valbuena 5°

Ribera del Duero DO, Bodegas Vega Sicilia

Nahe an der Perfektion

Descrizione del vino:

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.»

Nota di degustazione:

Sattes Purpur-Granat. Zimtpflaumen und Korinthen in der tiefgründigen Nase, einzigartiges Spektrum von roter bis zu schwarzer Frucht, reife Brombeeren, schwarzer Holunder und feine Walderdbeeren dahinter. Dichter Gaumenfluss mit kompakten Tanninen und zartpelzigem Extrakt, charaktvoll und elegant zugleich, Brombeergelee, Holundersaft und Pflaumenlikör in der viel Reserven versprechenden Mitte, Nussschokolade und dezentes Lebkuchentoasting bis ins samtig ausklingende Finale. Dekantieren falls jung getrunken.

Abbinamenti:

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

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:

Spagna

Regione:

Ribera del Duero

Produttore:

Vega Sicilia

Valutazioni:

Parker 94/100, Score 19.5/20, Guía Peñín 96/100, Guía Proensa 100/100

Vinificazione:

24 Monate in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.5 %

Maturità:

Jetzt bis 2035

Varietà d'uva:

100% Tempranillo

Numero di articolo:

0544111

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Valbuena 5°

Ribera del Duero DO
Bodegas Vega Sicilia

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Parker 94/100, Score 19.5/20, Guía Peñín 96/100, Guía Proensa 100/100
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Maturità:	Jetzt bis 2035
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	24 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.