



## 2012 Valbuena 5°

Ribera del Duero DO, Bodegas Vega Sicilia

Modernes Wunder aus der Ribera del Duero

### 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 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.

### Nota di degustazione:

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.

### 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:

Guía Proensa 99/100, Parker 95/100, Score 20/20

### Vinificazione:

28 Monate in Barrique

### Viticultura:

Tradizionale

### Gradazione alcolica:

14.0 %

### Maturità:

Jetzt bis 2035

### Varietà d'uva:

100% Tempranillo

### Numero di articolo:

0544112

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Valbuena 5°**

Ribera del Duero DO  
Bodegas Vega Sicilia

<b>Origine:</b>	Spagna
<b>Valutazioni:</b>	Guía Proensa 99/100, Parker 95/100, Score 20/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Tempranillo
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2035
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	28 Monate in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.