



Vega Sicilia Unico Venta 2024

Reserva Especial - 2010/2011/2012, Ribera del Duero DO, Bodegas Vega Sicilia

Trinkgenuss auf höchstem Niveau

Beschreibung:

Die gelungene Assemblage der beeindruckenden Jahrgänge 2009, 2011 und 2012 des Único zeigen sich bereits heute in voller Pracht.

Aromenprofil:

Leuchtendes Granatrot vom Rand bis zur Mitte. Ein zartes Fruchtbukett von kleinen roten Beeren, Zimtpflaume und einer dezenten, nobel anmutenden Barriquesote. Würziges-Nussgebäck, Blütenhonig und sanft geröstete Mokkabohne erinnern. Auch Granatapfelkerne, Amarenakirsche und Himbeergelee finden sich im komplexen, vielschichtigen Aromenbild. Am Gaumen mit unübertrefflicher Eleganz und Finesse. Die satte Frucht füllt den Gaumen aus, während knackiges Tannin und ein feines Säuregerüst für vollendete Harmonie sorgen.

Passt zu:

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

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland: Spanien

Produzent: Ribera del Duero DO

Ausbau: 72 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2050

Rebsorte(n): 96% Tempranillo, 4% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 02183--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Vega Sicilia Unico Venta 2024

Reserva Especial - 2010/2011/2012
Ribera del Duero DO

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Parker 98/100, Score 20/20
Rebsorte(n):	96% Tempranillo, 4% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2050
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	72 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.