



2015 Valbuena 5°

Ribera del Duero DO, Bodegas Vega Sicilia

Die Referenz von Vega Sicilia

Beschreibung:

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.“

Degustationsnotiz:

Dichtes Purpur-Granat. Tiefgründige Nase mit viel schwarzer und blauer Frucht, Brombeeren in etlichen Facetten sowie Blaubeeren und konzentrierte Pflaumen, unterlegt von schwarzer Schokolade und dunkel geröstetem Kaffee. Enormer Gaumendruck und wieder einzigartige Fruchtkomplexität, von allem viel und dennoch gut balanciert, veloursartige Mitte, schwarze Kirschen, Brombeersaft und edle Tabakwürze, zartpelzige Textur und Lebkuchen bis ins lang anhaltende Finale.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:

Spanien

Region:

Ribera del Duero

Produzent:

Vega Sicilia

Bewertung(en):

Guía Proensa 100/100, James Suckling 97/100, Parker 96/100, Score 19.5/20, Tim Atkin 97/100, Decanter 96/100, Guía Peñín 96/100

Ausbau:

im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2040

Rebsorte(n):

95% Tempranillo, 5% Merlot

Artikelnummer:

0544115

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Valbuena 5°

Ribera del Duero DO
Bodegas Vega Sicilia

Herkunft: Spanien

Bewertung(en): Guía Proensa 100/100, James Suckling 97/100, Parker 96/100, Score 19.5/20, Tim Atkin 97/100, Decanter 96/100, Guía Peñín 96/100

Rebsorte(n): 95% Tempranillo, 5% Merlot

Trinkreife: Jetzt bis 2040

Weinbau: Traditionell

Ausbau: im Barrique

Alkoholgehalt: 14.5 %

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