



## 2013 Vega Sicilia Unico

Ribera del Duero DO, Bodegas Vega Sicilia

Unico im Namen und im Geschmack

### Beschreibung:

Der Unico reift mindestens 10 Jahre lang zwischen Fass und Flasche, einer der längsten Reifeprozesse der Welt. Die Trauben für den Unico reifen auf 19 verschiedenen Bodentypen mit sehr spezifischen Merkmalen, die meisten davon sind steinig und karg. Dank des unglaublichen Terroirs und des einzigartigen Ausbauprozesses, besitzt der Unico sein langes Lagerpotenzial.

### 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Spanien
<b>Region:</b>	Ribera del Duero
<b>Produzent:</b>	Vega Sicilia
<b>Bewertung(en):</b>	Semana Viticola 99/100, Wine Spectator 96/100, Guía Peñín 96/100, James Suckling 98/100
<b>Ausbau:</b>	54 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2046
<b>Rebsorte(n):</b>	97% Tempranillo, 3% Cabernet Sauvignon
<b>Artikelnummer:</b>	0300413

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Vega Sicilia Unico**

Ribera del Duero DO  
Bodegas Vega Sicilia

**Herkunft:** Spanien  
**Bewertung(en):** Semana Viticola 99/100, Wine Spectator 96/100, Guía Peñín 96/100, James Suckling 98/100  
**Rebsorte(n):** 97% Tempranillo, 3% Cabernet Sauvignon  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2046  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 54 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 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.