



2006 Vega Sicilia Unico

Ribera del Duero DO, Bodegas Vega Sicilia

Unico: der Einzigartige aus dem Ribera del Duero

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.

Degustationsnotiz:

Intensives Purpur mit rubinen Reflexen. Dunkle Kirschen und Zimtpflaumen in der edel wirkenden Nase, feine Zedernote und Rosen, immer wieder neue Dörrfrüchte, auch Lebkuchen, Früchtebrot und Waldhonig. Seidig-weicher Gaumenfluss mit runden Tanninen und verführerischer Extraktsüsse, reife Waldbeeren und Kirschenkompott, elegant und druckvoll zugleich.

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):

James Suckling 98/100, Score 19.5/20, Guía Proensa 99/100

Ausbau:

54 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.0 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2033

Rebsorte(n):

94% Tempranillo, 6% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer:

0300406

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Vega Sicilia Unico

Ribera del Duero DO
Bodegas Vega Sicilia

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): James Suckling 98/100, Score 19.5/20, Guía Proensa 99/100
Rebsorte(n): 94% Tempranillo, 6% Cabernet Sauvignon
Trinkreife: Jetzt bis 2033
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.