



2019 Valbuena 5°

Ribera del Duero DO, Bodegas Vega Sicilia

Pablo Alvarez' Herzblut steckt in diesem Kultwein

Beschreibung:

Pablo Alvarez' Leidenschaft spiegelt sich in diesem aussergewöhnlichen Kultwein wider, in dem Tempranillo die Hauptrolle spielt, unterstützt von einem Hauch Merlot.

Degustationsnotiz:

Undurchdringliches Granatrot mit violetten Reflexen. Ein spektakuläres Bouquet geprägt von grenzenloser Aromenvielfalt. Schwarze und blaue Waldbeeren, knackige rote Beerenfrucht in etlichen Facetten und in vollkommener Harmonie. Bezaubernd parfümiert, mit einer dezent duftenden floralen Nuance von Rosenblüten, Sandelholz, feinstem Pfeifentabak und einer würzigen Malznote. Am Gaumen elegant und fast schwebend, zugleich aber mit beachtlichem Druck und fabelhafter Konzentration. Die kernige Frucht und subtile Mineralität sind in perfektem Gleichgewicht und ergänzen die fein gewobene Tannin - und Säurestruktur.

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 97/100, Parker 95/100, Score 19.5/20
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2045
Rebsorte(n):	97% Tinto Fino, 3% Merlot
Artikelnummer:	0544119

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Valbuena 5°

Ribera del Duero DO
Bodegas Vega Sicilia

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): James Suckling 97/100, Parker 95/100, Score 19.5/20
Rebsorte(n): 97% Tinto Fino, 3% Merlot
Trinkreife: Jetzt bis 2045
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 24 Monate 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.