



2008 Valbuena 5°

Ribera del Duero DO, Bodegas Vega Sicilia

5 Jahre von Vega Sicilia angebaut, ideal zum Lagern

Descrizione del vino:

Einer der größten Rotweine Spaniens aus der Stammbodega Vega Sicilia. Der reinsortige Tempranillo wird zwei Jahre in der Barrique angebaut. 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.“

Nota di degustazione:

Intensives Purpur mit schwarzer Mitte. Vielschichtiges Nasenbild mit Brombeeren in allen Facetten, schwarzem Holunder und dezenter Mineralik an Lakritze und schwarze Oliven erinnernd, noch Flaschenreife verlangend. Kompakter Gaumenfluss mit jugendlichen Tanninen und stoffigem Extrakt, wiederum viel schwarze Frucht, tintige Mitte mit dezenter Wacholderwürze, Brombeeren und Baumnussgebäck im zartpelzigen Finale. Grossartiges Lagerpotential.

Abbinamenti:

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

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:

Spagna

Regione:

Ribera del Duero

Produttore:

Vega Sicilia

Valutazioni:

Score 19/20

Vinificazione:

24 Monate in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.0 %

Maturità:

Jetzt bis 2030

Varietà d'uva:

93% Tinto Fino, 4% Merlot, 3% Malbec

Numero di articolo:

0544108

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Valbuena 5°

Ribera del Duero DO
Bodegas Vega Sicilia

| | |
|-----------------------------|---|
| Origine: | Spagna |
| Valutazioni: | Score 19/20 |
| Varietà d'uva: | 93% Tinto Fino, 4% Merlot, 3% Malbec |
| Maturità: | Jetzt bis 2030 |
| Viticoltura: | Tradizionale |
| Vinificazione: | 24 Monate in Barrique |
| Gradazione alcolica: | 14.0 % |
| Servizio: | Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht. |