



00353518 | 2018

## VALBUENA 5°

 Vega Sicilia

 Spanien  
Kastilien und León Ribera del Duero

 96% Tinto Fino  
4% Merlot

 96 Robert Parker



### ARTIKELBESCHREIBUNG

Der Valbuena 5° 2018 offenbart eine tiefe, rubinrote Farbe. Sein Duft ist klassisch und facettenreich zugleich, mit Noten von getrockneten Früchten, reifen Brombeeren, Blüten sowie leicht balsamischen Nuancen von Weihrauch und asiatischen Gewürzen. Zarte Holz- und Röstaromen von Zedernholz, Zigarrenkiste und Bleistiftmine sowie feine mineralische Anklänge ergänzen das Bouquet und verleihen ihm eine elegante Geradlinigkeit mit einem Hauch von Strenge.

Am Gaumen präsentiert sich der Valbuena 5° zunächst opulent, intensiv, spritzig und vollmundig. Mit der Zeit tritt jedoch seine verführerische und geschmeidige Textur weiter in den Vordergrund, die seine Eleganz unterstreicht. Diese Struktur ist klar und langanhaltend - ein perfekter Vertreter der typischen Geradlinigkeit des Ribera del Duero!



Karaffieren /  
Serviertemperatur

1 Stunde vor Genuss öffnen  
18.0 °C bis 19.0 °C



Genussempfehlung /  
Lagerfähigkeit

lagerungsfähig  
25-30 Jahre

### FARBE, GESCHMACK & MEHR

|         |                  |
|---------|------------------|
| Farbe   | Rot              |
| Gärung  | Spontanvergärung |
| Reifung | im Barrique      |

### ARTIKELDATEN

|            |             |
|------------|-------------|
| Gebinde    | 1 / 1.500 l |
| Verschluss | Naturkorken |

### ANALYSE

|               |           |
|---------------|-----------|
| Alkoholgehalt | 14.5 %Vol |
|---------------|-----------|

### INHALT UND NÄHRWERT

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| Allergene und Zusatzstoffe     | enthält keinerlei Ei-Allergene<br>enthält keinerlei Milch-Allergene |
| Angabepflichtige Inhaltsstoffe | enthält Sulfite   |
| Inverkehrbringer               | Bodegas Vega Sicilia<br>47359 Valbuena de Duero                     |



## **WEINBEREITUNG**

Die Cuvée, bestehend aus Tinto Fino sowie Merlot, wurde nach einer Kaltmazeration von drei bis vier Tagen mit einheimischen Hefen vergoren. Die malolaktische Gärung fand in Edelstahltanks statt. Die anschließende Reifung erfolgte daraufhin in neuen und gebrauchten 225-Liter-Eichenfässern sowie in 21.000-Liter-Eichenbottichen.

## **PRODUZENTEN-INFO**

Vega Sicilia ist der Inbegriff für Prestige aus Ribera del Duero. Wenn dieser Name erwähnt wird, horchen nicht nur spanische Weinexperten auf.

Das spanische Weingut wurde 1864 von Eloy Lecanda gegründet und hat seitdem eine bewegte Geschichte hinter sich. Heute befindet es sich im Besitz der Familie Álvarez. Schon im Jahr 1915 erlangte die Bodega Bekanntheit mit den beiden renommierten Weinmarken Vega Sicilia und Valbuena. Seitdem schwärmen Weinliebhaber auf der ganzen Welt von diesen außergewöhnlichen Weinen, insbesondere von denen, die aus der Tempranillo-Rebsorte hergestellt werden. Diese Weine begeistern mit ihrer eleganten und charaktervollen Art.