



# 2010 Vega Sicilia Unico

**97 Punkte** (Wine Advocate)

Artikelnummer	00353110
Erzeuger	Vega Sicilia
Land	Spanien
Anbaugebiet	DO Ribera del Duero
Rebsorten	94% Tinto Fino, 6% Cabernet Sauvignon
Farbe	rot
Flaschengröße	0,75l
Flaschenanzahl	3
Auszeichnung	<b>97 Punkte</b> (Wine Advocate)

## Beschreibung

Unico, der Einzige, ist einer der Größten unter den spanischen Weinen und der Welt. Scheinbar vollkommen losgelöst von jeder Primäraromatik lassen sich all die feinsten Nuancen entdecken, die der Wein während seiner gut zehnjährigen Reife im Fass und auf der Flasche entfaltet.

## Serviervorschlag

zu Kalbs- und Rinderbraten, geschmortem Ochsenschwanz, zartem Lammragout, Kaninchen mit Backpflaumen, Wildgerichten (Braten, Ragout, auch Kleinwild und Wildgeflügel), Waldpilzen, gegrillten Auberginen, weißen Bohnen und Le Puy Linsen

Alkoholgehalt	14.0 %
Allergene und Zusatzstoffe	Sulfite

## Herstellung

In den Vega Sicilia-Parzellen werden alle Trauben selektiv von Hand in kleine 12-kg-Kisten gelesen, umgehend in die Kellerei gebracht und hier traditionell auf der Maische vergoren, bis die Weine, nach abgeschlossener alkoholischer Gärung und biologischem Säureabbau die traditionelle Ausbau- und Reifezeit überhaupt starteten. Nach den üblichen Stationen in neuen und gebrauchten, kleinen (225 Liter) und großen (20.000 Liter) Fässern aus französischer und amerikanischer Eiche wurde Unico auf die Flaschen (0,75- bis 6-Liter-Formate) gefüllt, um sich in weiteren sechs Jahren der Flaschenreife mit seidiger Fülle, Tiefe und Eleganz abzurunden, bis Vega Sicilia ihn schließlich für den Handel freigibt.

## Weinnotiz

Als einer der großen Klassiker der spanischen Weinwelt zählt Vega Sicilias Unico zur internationalen Spitze unter den Rotweinen. Einzigartig ist seine vermutlich weltweit einmalige rund zehnjährige Reife, zuerst wechselweise in großen, kleinen, neuen und gebrauchten Fässern aus amerikanischer und französischer Eiche (zum Teil aus der eigenen Küferei), danach in der Flasche, bevor er das Weingut

genussreif verlassen darf. Ebenso einzigartig sind das jahrzehntelange Potenzial und die bemerkenswerte Frische, die er auch nach diesem Reifemarathon immer wieder aufweist. Nach und nach enthüllt er Nase und Gaumen seine aromatische Komplexität und Finesse mit den subtilen Aromen seiner langen Reife und der zugleich kaum fassbar lebendigen Säurefrische, die ihm die streng ausgelesenen Tinto Fino-Trauben von alten Reben, ergänzt mit einem kleinen Anteil Cabernet Sauvignon verleihen.

#### Zutaten

EAN-Code	8436014243744
EAN-Code Karton	8436014243751
Inverkehrbringer	Bodegas Vega Sicilia 47359 Valbuena de Duero Spanien