

Andere Weine

La Única V Edition

Ein außergewöhnlicher Wein, der bereits seine 5. Auflage feiert und eines der symbolträchtigsten und einzigartigsten Projekte der Weinkellerei Pagos del Rey widerspiegelt. Eine limitierte Auflage von 15.000 Flaschen, die seit jeher großen Erfolg und internationale Anerkennung genießt.
Die 5. Auflage von La Única entstand aus einer Verkostung im Weinmuseum Pagos del Rey in Morales de Toro, Zamora, an der Experten aus aller Welt teilnahmen. Eine Cuvée aus einer Auswahl der besten Weine der Weingüter Pagos del Rey in Fuenmayor (in der Autonomen Gemeinschaft La Rioja), Olmedillo de Roa (Burgos) und Morales de Toro (Zamora). Die endgültige Cuvée spiegelt den Charakter der Tempranillo-Traube, die Persönlichkeit des Terroirs und die Art des für die Reifung verwendeten Fasses wider.

Regionen

La Única ist eine Auswahl der besten Weine aus Pagos del Rey in Fuenmayor (La Rioja), Olmedillo de Roa (Burgos) und Morales de Toro (Zamora).

TRAUBE
La Única wird aus 35 % Tinto Fino, 35 % Rioja Tempranillo und 30 % Tinta de Toro hergestellt.

STIL
Still Wine.

ALKOHOLGEHALT
14%

TRINKTEMPERATUR
Am besten bei 18 °C servieren. Wir empfehlen, diesen Wein vor dem Servieren mindestens eine halbe Stunde lang zu dekantieren.

Verkostungsnotizen

Dieser Wein ist mit großer Finesse gereift. Er zeigt eine starke Präsenz von schwarzen Früchten mit zusätzlichen Nuancen der Reifung, wie getrockneten Blättern, balsamischen Noten und zarten Kräutern. Der Reifungsprozess hat zu subtilen rauchigen Untertönen mit einem Hauch von Kakao im Hintergrund beigetragen. Ein gut ausgewogener Wein, vollmundig am Gaumen mit einem warmen Abgang, der an Likörfrüchte erinnert.

Speiseempfehlung

La Única zeichnet sich durch Noten von schwarzen Früchten, Gewürzen und einem kräftigen Körper aus, wodurch er sich hervorragend zu Eintöpfen und Wildgerichten sowie zu gegrilltem rotem Fleisch wie argentinischem Roastbeef kombinieren lässt.

Technische Information

La Única 5. Auflage ist das Ergebnis einer sorgfältigen Auswahl verschiedener Tempranillo-Trauben aus den Weingütern Pagos del Rey in Fuenmayor (La Rioja), Olmedillo de Roa (Burgos) und Morales de Toro (Zamora). Er besteht zu 35 % aus Tinto Fino (25 % aus dem Jahrgang 2021 mit einem fruchtigen Profil, mittlerer Struktur und einer Reifezeit von 370 Tagen in neuen amerikanischen Eichenfässern) und zu 10 % aus Wein mit einem strukturierteren Profil, höherer Säure und guten Alterungseigenschaften. 340 Tage in amerikanischen Eichenfässern gereift), 35 % Tempranillo aus Rioja (Jahrgänge 2021/2022. Ausgewählt wegen seines warmen mediterranen Profils, das die Typizität der Region widerspiegelt. 30 Tage in amerikanischen Eichenfässern gereift) und 30 % Tinta de Toro (Jahrgang 2021. Ein komplexer Wein mit mineralischen Noten, großartiger Struktur und Persönlichkeit. 330 Tage in amerikanischen Eichenfässern gereift).