



Andere La Unica, Erste Edition (Ausverkauft)

La Unica entstand zu einem Zweck: Die zahlreichen Tugenden der Rotweine aus La Rioja, Ribera del Duero und Toro sollten zum ersten Mal in einem Wein vereint werden. Die besten Eigenschaften der Tempranillo-Trauben jeder dieser prestigeträchtigen Weinregionen werden in einem Coupage vermischt und machen La Unica zu einem Wein mit neuer Persönlichkeit und einzigartigem Charakter. Jedes Etikett wird von Hand in der Farbe des „Bluts des Landes“ bedruckt und symbolisiert Ursprung und Geschichte.

▣ 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

Tempranillo (Jahrgang 2010), aus einer Auswahl von 26 in Eichenfässern gealterten Weintypen

STIL

Stillwein

ALKOHOLGEHALT

14 %

TRINKTEMPERATUR

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

▣ Verkostungsnotizen

Intensive rubinrote Farbe mit violetten Highlights. In der Nase ein Hauch von Eiche, gefolgt von Toast-, Balsamico- und Vanille-Aromen, welche von Aromen blauer Blumen, Veilchen und Lavendel abgerundet werden.

Intensive Fruchtigkeit mit Noten von Wald, Pflaumen, Cranberrys und schwarzen Kirschen sowie einem Hauch von Pfeffer und Schokolade. Im Mund kräftig, elegant und nobel mit stabilen Tanninen und einem feinen Gleichgewicht.

▣ Speiseempfehlung

Dieser Wein eignet sich vortrefflich für besondere Anlässe. Er ist ein ausgezeichnete Begleiter zu Bratfleisch oder starken Vorspeisen.

▣ Technische Information

Rotweine aus auserwählten Trauben werden in den verschiedenen Weinkellereien von Pagos del Rey mit den höchsten Qualitätsstandards hergestellt. Die Experten setzen sich anschließend zusammen, um die verschiedenen Mischungen zu testen, bis nach intensiver Arbeit und strenger Auswahl La Unica entsteht. Ziel ist es, den Charakter jeder einzelnen Traube und Region hervorzuheben.

La Unica wird in einer limitierten und exklusiven Edition von 600 Flaschen abgefüllt. Ausverkauft.



Andere La Única, Dritte Edition

Unser Wein "La Única" wurde gestaltet, um die Besonderheiten unserer Rotweine, die im Norden von Spanien durch die Weinkellereien *Pagos de Rey* hergestellt werden, zum ersten Mal in einem einzigen Wein zu vereinen. Die besten Eigenschaften der Tempranillo-Trauben jeder dieser prestigeträchtigen Weinregionen werden in einem Coupage vermischt und machen La Unica zu einem Wein mit neuer Persönlichkeit und einzigartigem Charakter. Weine und Kunst werden in dieser limitierten Edition von 6.300 Flaschen vereint. Jedes Etikett wird von Hand in der Farbe des „Bluts des Landes“ bedruckt und symbolisiert Ursprung und Geschichte.

▣ 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

Experten stellten diese Weinmischung aus verschiedenen lokalen Tempranillo-Varianten her: 50 % Tinto Fino (Jahrgänge 2011, 2012 und 2013), 30 % Tinta de Toro (Jahrgang 2013) und 20 % Tempranillo (Jahrgang 2012). Dabei verbinden sich Farben, Aromen und Geschmack zu einem einzigen Wein.

STIL

Stillwein

ALKOHOLGEHALT

14 %

TRINKTEMPERATUR

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

▣ Verkostungsnotizen

Das Ergebnis ist La Unica – ein Wein, den viele gerne hätten aber nur wenige genießen werden. Attraktive tiefe Rubinfarbe mit intensiven Beerenaromen, die sich perfekt mit leichten Noten feiner Eiche, einem Hauch schwarzen Tees, Veilchen, Pinien und diskreten Aromen von reifen Pflaumen vermischen.

Reichhaltiger und intensiver Geschmack mit geschmeidigen und reifen Tanninen. Voll und seidig mit einem komplexen, vollmundigen und langen Abgang.

▣ Speiseempfehlung

Dieser Wein eignet sich vortrefflich für besondere Anlässe. Er ist ein ausgezeichnete Begleiter zu Bratfleisch oder starken Vorspeisen.

□ Technische Information

Rotweine aus auserwählten Trauben werden in den verschiedenen Weinkellereien von Pagos del Rey mit den höchsten Qualitätsstandards hergestellt. Die Experten setzen sich anschließend zusammen, um die verschiedenen Mischungen zu testen, bis La Única nach intensiver Arbeit und strenger Auswahl entsteht. Ziel ist es, den Charakter jeder einzelnen Traube und Region hervorzuheben.

La Única wird dann in einer limitierten und exklusiven Edition von 6.300 Flaschen zu je 750 ml im erstklassigen Burgunder-Stil mit natürlichem Korken und einem roten Wachsverschluss abgefüllt. Jede Flasche wird in einer Holzkiste verpackt. Diese enthält eine Broschüre über die Geschichte und die Eigenarten des Weins.

Verfügbar in Kartonkisten zu 4 Flaschen mit Verpackung.

Weitere Formate: Format 250 Magnumflaschen zu 1,5 Liter in individuellen Holzkisten von Pagos del Rey und 120 Flaschen im 5-Liter Sonderformat.



Andere La Única Zweite Edition

La Única entstand zu einem Zweck: Die zahlreichen Tugenden der Rotweine aus La Rioja, Ribera del Duero und Toro sollten zum ersten Mal in einem Wein vereint werden.

Die besten Eigenschaften der Tempranillo-Trauben jeder dieser prestigeträchtigen Weinregionen werden in einem Coupage vermischt und machen La Única zu einem Wein mit neuer Persönlichkeit und einzigartigem Charakter.

Weine und Kunst werden in dieser limitierten Edition von 2.600 Flaschen vereint. Jedes Etikett wird von Hand in der Farbe des „Bluts des Landes“ bedruckt und symbolisiert Ursprung und Geschichte

▣ 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

Experten stellten diese Weinmischung mit einem Anteil von 15 % Tempranillo aus La Rioja (Jahrgang 2010), 40 % Tinto Fino aus Ribera del Duero (Jahrgang 2011) und 45 % Tinta de Toro (Jahrgang 2011) her.

STIL

Stillwein

ALKOHOLGEHALT

14%

TRINKTEMPERATUR

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

▣ Verkostungsnotizen

Rubinrote Farbe und Aromen von schwarzem Tee, Veilchen, Brombeeren und Kirschen. Schmackhafte und samtige Tannine – konzentriert aber angenehm. Ausdrucksvolle Balsamico-Noten mit einer Kombination von Minze und schwarzer Schokolade. Sehr frisch und persistent.

▣ Speiseempfehlung

Dieser Wein eignet sich vortrefflich für besondere Anlässe. Er ist ein ausgezeichnete Begleiter zu Bratfleisch oder starken Vorspeisen.

▣ Technische Information

Rotweine aus auserwählten Trauben werden in den verschiedenen Weinkellereien von Pagos del Rey mit den höchsten Qualitätsstandards hergestellt. Die Experten setzen sich anschließend zusammen, um die verschiedenen Mischungen zu testen, bis nach intensiver Arbeit und strenger Auswahl La Única entsteht. Ziel ist es, den Charakter jeder einzelnen Traube und Region hervorzuheben.

La Única wird dann in einer limitierten und exklusiven Edition von 2.600 Flaschen zu je 750 ml abgefüllt, im erstklassigen Burgunder-Stil mit natürlichem Korken und einem roten Wachsverschluss.