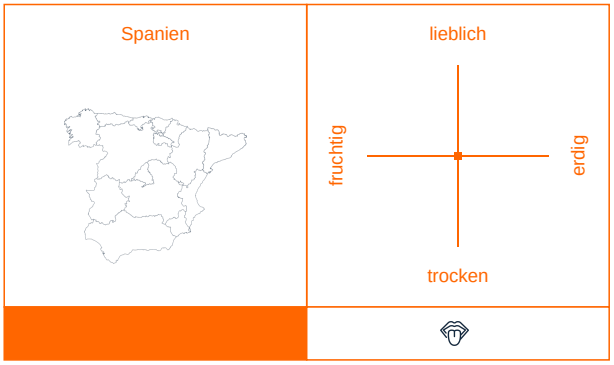
LA UNICA LA UNICA

FELIX SOLIS | 2011



Dieses Gewächs ist so einmalig wie das Konzept, das dahinter steht, und die individuell vom Künstler Mariano Rinaldi Goñi geschaffenen Etiketten. <Es war einer dieser stillen Momente, die in unserer hektischen Welt so rar geworden sind... >, steht geschrieben, als Dokument für den Moment, wo sich drei Menschen trafen, um etwas anderes zu machen. Aus der Idee wurde ein Wein, der mit dem Jahrgang 2011 zum 2. Mal das Licht erblickt und schon einen besonderen Status geniesst: Viele wollen ihn, aber nur wenige bekommen ihn, da die Produktion auf 2600 Flaschen limitiert ist. Die ganze Palette und Aromafülle, die die Rebsorten, die unterschiedlichen Terroirs und der Weinausbau zum Ausdruck bringen können, vereint sich im Bouquet: Beerenfrucht (schwarze Johannisbeere, Kirsche), die feine Ausbauaromatik, die sehr gut eingebunden ist. Noten von Schwarztee, von Veilchen und Waldboden runden den intensiven Sinneseindruck in der Nase ab. Das Resultat zeigt sich im weiteren Verlauf, wo sich ein mächtiger Körper mit saftigen Gerbstoffen, die in der Jugend noch etwas Ecken und Kanten aufweisen, präsentiert. Er kündigt eine fruchtige Struktur an und eine aromatische Nachhaltigkeit im Gaumen. Das Finale überzeugt: vielschichtig, tiefgründig, lange anhaltend.



Tinta de Toro, Tinto Fino, Tempranillo

Genussreife: 8 - 10 Jahre

Während einigen Monaten im Barrique (amerikanischer und französischer Eiche) ausgebaut

Wild, Polenta, Kaninchenragout, Lammcarré/Lammrack, Lammgigot/Keule, Lammkotelett/Lammchops, Rindsentrecôte, Rindsfilet Stroganoff, Rinds-Grilladen,

VDI MIGROS partner

Roastbeef, Lamm-Grilladen

Trinktemperatur: 16 bis 18 °C

14 % Vol.

Enthält Sulfite

leicht	schwer
mild	säurehaltig