

Ladredo

Geschmack |

Ein Projekt von Dirk van der Niepoort und dem Mencia -Spezialisten Pedro M. Rodriguez Pérez von der angesagten Adegas Guímaro im Norden Spaniens (Galizien). Ein mit großer Frische und ausgewogenem Säuregerüst aufwartender Rotwein, erzeugt aus durchschnittlich 60 Jahre alten Rebstöcken. Konzentriert und tiefgründig, vielschichtiges Bukett mit den Mencia-typischen Aromen wie Gewürz-, Pfeffer- und Zimtnoten. Dominante Frucht mit Aromen von Kirsche und roten Beeren, dazu gesellen sich mineralische Noten vom Anbau auf Schieferböden. Am Gaumen frisch und lebendig, präsenste Noten von Gewürzen und Obst; dezente weiche Tannine, gut eingebunden im langen Abgang. Ein großartiger Solist, ein ebenso begeisternder Begleiter von Wild (-gefügel) und Bratengerichten.

Rebsorten |

Alicante Bouschet (35 %)
Mencia (65 %)

Fassreife |

20 Monate französische Eiche (Zweitbelegung)

Analysedaten |

Alkohol: 13,50 % | Säure: 0,00 g/l |
Restzucker: - g/l

Passt zu ... |

Fleisch: Gebraten
Geflügel: Ente, Gans, Gekocht, Hähnchen, Pute
Wild: Fasan/Rebhuhn, Wildente