

# El Rapolao (La Vizcaina)

## Wein | expertise

**Raúl Pérez**  
**Bierzo (D.O.)**

### **Geschmack |**

Wein aus der nur 1,5 ha großen und mit durchschnittlich 80 Jahre alten Rebstöcken bepflanzten Einzellage El Rapolao in Valtuille. Mit Stielen vergoren im 500-L-Fass, anschließend 40-60 Tage Mazeration, ungefiltert abgefüllt. Feine Nase mit Wald- und Heidelbeeren, floralen Noten und einem Hauch Kräutern (Rosmarin) und Gewürzen. Ein Wein von opulenter Eleganz mit festen, gut eingebundenen feinen Tanninen und sehr guter Länge, ausgewogen und ausdrucksstark. Essensempfehlung: Schmorfleisch generell oder ein feines Boeuf Bourguignon im Besonderen.

### **Rebsorten |**

Bastardo Negro  
Garnacha Tintorera  
Mencia

### **Fassreife |**

12 Monate französische Eiche (Zweitbelegung)

### **Analysedaten |**

Alkohol: 13,50 % | Säure: 6,30 g/l |  
Restzucker: 1,10 g/l

### **Passt zu ... |**

Fleisch: Boeuf Bourguignon, Schmorbraten

