

Raúl Pérez
Bierzo (D.O.)

Ultreia Valtuille

Geschmack |

Einer der faszinierendsten Weine aus dem Portfolio von Raúl Pérez, aus dem Lesegut einer nur 1,1 ha kleinen Einzellage westlich von Valtuille erzeugt, 1908 angelegt. Lange Mazeration von bis zu 90 Tagen. Vielschichtiges Bukett mit Brombeeren, Pfirschen, Pflaumen, Tabak und floralen Noten (Veilchen). Filigraner Mencía; am Gaumen konzentriert, gut strukturiert, ausgewogen. Langer Abgang, markante, sehr gut eingebundene Tannine. Ein großartiger charaktvoller Solist, der auch sehr gut zu rosa gebratenem Filet oder Wildschweinrücken passt. Die besondere Empfehlung: ein Filet Wellington.

Rebsorten |

Mencía (100 %)

Fassreife |

12 Monate französische Eiche

Analysedaten |

Alkohol: 13,50 % | Säure: 5,70 g/l |
Restzucker: 1,30 g/l

Passt zu ... |

Fleisch: Filet Wellington, Schweinefilet
Wild: Wildschwein

