

# Las Gundiñas (La Vizcaína)

## Wein | expertise

Raúl Pérez  
Bierzo (D.O.)

### Geschmack |

Lesegut aus einer 2,2-ha-Parzellen, in Valtuille de Abajo (León) auf 510 Metern Höhe in einem 100 Jahre alten Weinberg gelegen. In großen offenen Fässern mit ganzen Stielen vergoren, zeigt er in der Nase frische Aromen von schwarzen Früchten sowie Noten von Graphit und Thymian. Im Mund ist er fleischig, reichhaltig, mit ausgeprägter Tanninstruktur und langem, erdigem Nachgeschmack versehen. Sehr gut zu rotem Fleisch (Lamm, Rind, Schwein), aber auch zu einem Pilzrisotto und Schalentieren zu empfehlen.

### Rebsorten |

Mencia (100%)

### Fassreife |

12 Monate französische Eiche (Zweitbelegung)

### Analysedaten |

Alkohol: 13,50% | Säure: 4,60 g/l |

Restzucker: 0,60 g/l

### Passt zu ... |

Fisch: Schalentiere

Fleisch: Lamm, Rind, Rot, Schwein

Gerichte: Risotto

