

Raúl Pérez
León (D.O.)

Los Arrotos del Pendón (Prieto Picudo)

Geschmack |

Lesegut von einer 2-ha-Parzelle, auf 900 Meter Höhe im Dorf Pajares de Otero in León gelegen. Vergoren mit den Stielen, dominieren fleischige und rauchige Aromen das Bukett, die an Cassis, Steinfrüchte, Schokolade, Veilchen und Brombeeren erinnern. Opulenter Wein, sehr gut strukturiert, mundauffüllend mit langem Nachhall. Beeindruckender Solokünstler, ein sehr guter Begleiter von deftigen Gerichten mit Rind- und Schweinefleisch und Lamm.

Rebsorten |

Prieto Picudo (100 %)

Fassreife |

18-24 Monate französische Eiche (Zweitbelegung)

Analysedaten |

Alkohol: 13,50 % | Säure: 4,70 g/l |
Restzucker: 0,60 g/l

Passt zu ... |

Fleisch: Lamm, Rind, Schwein

