

Raúl Pérez
Bierzo (D.O.)

Ultreia

Geschmack |

Gekellert aus Trauben einer speziellen Einzellage von 7 ha Mencía-Trauben. In offenen Fässern mit ganzen Stielen vergoren. Direkt ansprechendes, finessenreiches Bukett mit Reblochon-Rinde, Noten von Quark mit Brombeeren, Ginster und aromatischen Kräutern. Im Mund saftig, vollmundig, gut ausbalanciert. Ohne Klärung oder Filtrierung abgefüllt. Sehr gut zu einem Rinderbraten oder einem gut abgehangenen Filet mit grünem Gemüse und Funghi-Pilzen als Beilage.

Rebsorten |

Mencía (100 %)

Fassreife |

12-18 Monate Barrique

Analysedaten |

Alkohol: 13,50 % | Säure: 4,80 g/l |

Restzucker: 0.60 g/l

Passt zu ... |

Fleisch: Braten, Rind, Rinderfilet

Gemüse: Pilze

