

El Rapolao (La Vizcaína)

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 |

Mencia (100 %)

Fassreife |

12 Monate französische Eiche (Zweitbelegung)

Analysedaten |

Alkohol: 13,50 % | Säure: 5,95 g/l |

Restzucker: < 1.00 g/l

Passt zu ... |

Fleisch: Boeuf Bourguignon, Schmorbraten

