

Finca Millara El Prohibido

Wein | expertise

Finca Millara
Ribeira Sacra (D.O.)

Geschmack |

Dunkles Kirschröt. Am Gaumen leicht und verspielt, ein eher weicher Mencía-Wein, rote Beerenfrucht. Feines Bukett, in dem auch rote Beeren wie Johannis-, Preisel- und Brombeeren dominieren. Würziger Gesamteindruck, kräuterig, leicht, aber intensiv und überzeugend im Ausdruck. Exzellenter Begleiter zu allen Arten von rotem Fleisch. Unsere Empfehlung: Roter Thunfisch-Tataki mit Ponzu-Sauce und geröstetem Knoblauch.

Rebsorten |

Mencía (95 %)
Souson (5 %)

Fassreife |

12 Monate französische Eiche

Analysedaten |

Alkohol: 12,50 % | Säure: 5,80 g/l |
Restzucker: < 1.00 g/l

Passt zu ... |

Fisch: Tunfisch
Fleisch: Rot

