

### Geschmack |

Im Glas schimmert ein fast schon an Schwarz erinnerndes Rot; die aromenreiche Nase wird ausgefüllt mit feinen Noten von Cassis, Brombeeren, Blaubeeren, Veilchen, Mineralien und einem Hauch von Marzipan. Im Mund zeigt sich der rebsortenreine Mencía äußerst konzentriert, dicht, gerbstoffreich, mit deutlichen Tanninen versehen, saftig, lebhaft und kraftvoll. Ein außergewöhnlicher Wein, der den Genießer für Stunden gefangennimmt, da er sich im Glas wie ein Chamäleon von Minute zu Minute verändert. Dekantieren Sie ihn unbedingt mindestens vier bis fünf Stunden vorher; da er unfiltriert abgefüllt wurde, ist das Vorhandensein von Depot ganz natürlich.

### Rebsorten |

Mencía (100 %)

### Fassreife |

13 Monate französische Eiche

### Analysedaten |

Alkohol: 14,00 % | Säure: 5,73 g/l |

Restzucker: 1,20 g/l

### Passt zu ... |