



El Rebolón 2018

Sehr ausdrucksstark in der Nase mit reifen Fruchtaromen und einem markant erdigen Charakter. Der Duft von Kirsche und Pflaume vermischt sich mit Anklängen von Waldboden, Gewürzen, Tabak und Lakritze. Jedes mal wenn man die Nase über das Glas hält, offenbart der Wein neue Facetten. Im Mund erscheint der Rebolón frischer, als es die reife, schwere Aromatik in der Nase vermuten lässt. Er ist präzise, mit einer animierenden Säure und wunderbar poliertem Tannin. Das lange Finale zeigt wiederum sowohl eine fruchtige wie auch eine erdig-kräutrige Seite.

Produzent	Mengoba
Kategorie	Rotwein
Land	Spanien
Region	Bierzo DO
Klassifizierung	DO
Jahrgang	2018
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	13.5000 %
Trinktemperatur	14° - 16°
Lagerfähigkeit	bis 2023
Traubensorten	Mencía, Garnacha Tintorera, Godello
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	316398
Passt zu	edlen Fleischstücken, Grilladen, Pilzen, gereiftem Käse
Bewertungen	Robert Parker 92/100



Vinifikation

Handernte und sorgfältige Selektion. Die Trauben werden ganz in ein 1500-Liter-Holzfass gegeben und mit den Füßen gestampft. Die anschliessende Fermentation dauert rund 40 Tage. Danach wird der Wein in zwei 500-Liter-Fässern während 18 Monaten gereift.

Terroir

Der Wein stammt von zwei kleinen Parzellen, die sich in Espanillo auf einer Höhe von 750 Metern über Meer befinden. Die sehr alten Reben wachsen hier auf Schieferböden.

Geschichte





Bodegas Mengoba ist das Projekt von Grégory Pérez. Der gebürtige Franzose studierte Önologie in Bordeaux und arbeitete danach bei den renommierten Betrieben Cos d'Estournel und Grand-Puy-Lacoste. Im Jahr 2001 zog es ihn nach Bierzo, wo er nach einigen Jahren Weinbergsarbeit im Jahr 2007 sein eigenes Weingut gründete.

