



Grande Cuvée 2015

In der Nase spürt man die lange Reifezeit. Die fruchtigen und floralen Noten verbinden sich mit komplexen Röstaromen sowie Anklängen von Brioche, die von der Hefe stammen. Im Mund zeigt sich der Wein mit einem vollen Körper und einer schmelzigen Textur. Die saftige Säure, die zu Grégory Pérez' Handschrift gehört, sorgt für die nötige Spannung. Der Abgang ist lang und komplex. Die Grande Cuvée ist ein Experiment, bei dem Grégory Pérez das Alterungspotenzial der Godello-Traube ausloten möchte. Ein voller Erfolg, wie wir finden.

Produzent	Mengoba
Kategorie	Weisswein
Land	Spanien
Region	Vino de Mesa
Jahrgang	2016
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	13.5000 %
Trinktemperatur	12° - 14°
Lagerfähigkeit	bis 2028
Traubensorten	Godello
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	326356
Passt zu	Fisch, Risotto, Blauschimmelkäse



Vinifikation

Handernte und sorgfältige Selektion. Kaltmazeration für 24 bis 48 Stunden. Fermentation im 500-Liter-Holzfass. Anschliessend 48 Monate Reifung im Fass.

Terroir

Der Wein stammt von vereinzelt Godello-Stöcken, die zwischen den Mencía-Reben in den Weinbergen von Espanillo wachsen. Das durchschnittliche Alter der Reben beträgt 60 Jahre. Die Reben wachsen auf verschiedenen Bodentypen: Ton in den niedrigeren und Schiefer in den höheren Lagen.

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.

