



2021 Valeyo

Bierzo DO, Bodegas Mauro

Der Bierzo aus den Bodegas Mauro

Beschreibung:

Für die Familie García geht die Erfolgsgeschichte im Nordwesten Spaniens, im Weinbaugebiet Bierzo, weiter. Das Traubengut für den Valeyo stammt aus einer Einzellage auf 650 Metern über dem Meeresspiegel. In reiner Handarbeit vinifizieren Eduardo und sein Vater, Winzerlegende Mariano García, diesen reinsortigen, streng limitierten Mencía. Ein Wein mit Charakter und Würze – lassen Sie sich diesen Erstjahrgang nicht entgehen!

Degustationsnotiz:

Dichtes Granatrot mit violetten Reflexen. Ein fesselndes Aromenbild von Holunderbeere, schwarzer Himbeere und kandierten Veilchen. Elegant parfümiert mit Noten von weißem Pfefferkorn, nassem Granit und getrockneter Lavendelblüte. Am Gaumen mundfüllend, raffiniert und von seidiger Textur. Samtig weich, mundfüllend, zugleich zartgliedrig und raffiniert. Das knackige Tannin und die filigrane Säure halten den Fruchtaromen und unverkennbarer Bierzo- Mineralität die Waage.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:	Spanien
Region:	El Bierzo
Bewertung(en):	Parker 94/100, Score 19/20
Ausbau:	12 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Rebsorte(n):	100% Mencía
Artikelnummer:	1271121

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Valeyo

Bierzo DO

Bodegas Mauro

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	Parker 94/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Mencía
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.