



2021 Oncedo

Bierzo DO, Bodega Ribas del Cúa

Entdeckung aus Bierzo

Beschreibung:

Im Nordwesten Spaniens, zwischen der Ribera del Duero und der Atlantikküste, liegt die traditionelle Weinbauregion Bierzo. In einer verträumten hügeligen Landschaft an den Ufern des Flusses Cúa entstehen regionaltypische, aber zeitgemäße Weine, geprägt vom kontinentalen und atlantischen Terroir. Die Frauen der Familie Garcia bieten mit dem Oncedo außerordentlich viel Bierzo fürs Geld.

Degustationsnotiz:

Tiefes Granatrot vom Rand bis zur Mitte. Ein faszinierendes Aromenbild von schwarzen Waldbeeren, Blaubeeren und Nussgebäck. Balsamische Noten von schwarzem Pfeffer, Zimtstange, Herbstlaub und schwarzem Pfeffer. Feine Würze und nun auch ein Anflug von kühler Mineralität. Granit, Eukalyptus und kandierte Veilchen. Am Gaumen mit beeindruckender Fülle und Fruchttintensität. Das Tannin zeigt sich feinmaschig und fabelhaft integriert. Die unverkennbare, Bierzo- Mineralität ergänzt die exotische Würze und blaue Beerenfrucht bis ins lange, charmante Finale.

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 |
| Produzent: | Ribas del Cúa |
| Bewertung(en): | Score 18.5/20 |
| Ausbau: | 8 Monate im Barrique |
| Weinbau: | Traditionell |
| Alkoholgehalt: | 13.5 % |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2029 |
| Rebsorte(n): | 100% Mencía |
| Artikelnummer: | 1212721 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Oncedo

Bierzo DO

Bodega Ribas del Cúa

| | |
|-----------------------|---|
| Herkunft: | Spanien |
| Bewertung(en): | Score 18.5/20 |
| Rebsorte(n): | 100% Mencía |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2029 |
| Weinbau: | Traditionell |
| Ausbau: | 8 Monate im Barrique |
| Alkoholgehalt: | 13.5 % |
| Service: | Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht. |