



## El Rebolón 2019

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 2019
Flaschengrösse 75 cl
Alkohol 13.0 %
Trinktemperatur 14° - 16°
Lagerfähigkeit bis 2024

Traubensorten Mencía, Garnacha Tintorera, Godello

Allergie-Infos enthält Sulfite

Artikelnummer 316399

Passt zu edlen Fleischstücken, Grilladen,

Pilzen, gereiftem Käse

## 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.

