

EL VENENO

2018 / 75 cl



Casa Agricola Pepe Mendoza

Vino Artesanal y Mediterráneo

“If you believe... you create...”

Es ist das ganz persönliche Projekt des dynamischen Winzers, der seit mehr als 25 Jahren die Geschicke der international renomierten Bodega seines Vaters Enrique Mendoza leitet.

Zusammen mit seiner Frau Pepa Agulló geht er «zurück zu den Wurzeln»: in handwerklichem Stil (artesanal) produziert er naturbelassene Weine von höchster Qualität, die Ausdruck ihrer mediterraner Herkunft sind.

Sie verwenden heimische Rebsorten aus teils sehr alten Lagen, die in mühsamer Arbeit wieder hergestellt wurden und verarbeiten diese mit minimalen Eingriff.

Auch beim Ausbau geht der dynamische Pepe Mendoza neue Wege und tüfelt mit speziellen Grössen von Eichenholzfässern und Amphoren.

Trinkreife
Traubensorten
Passend zu

bis 2030

Monastrell

Dunkles Fleisch, Ragù, Rind, Lamm, Strauss, vom Grill

Degustationsnote

Schönes Grundstück neben dem Berg. El Veneno verdankt seinen Namen dem Spitznamen von Onkel Veneno, denn er war ziemlich ernst, ungehobelt und streng mit seinen Nachbarn. Aber nicht alles war schlecht und er hinterließ uns einen wunderschönen und außergewöhnlichen Weinberg. Ein schöner und seriöser Ausdruck des Monastrell, bei dem die Frucht und unsere Berge im Vordergrund stehen. Noten von Lavendel, Zistrosen, Gestrüpp, Kermeseiche und mediterranen Kiefern und der Fassausbau verleihen diesem Wein Komplexität. Großartig im Mund, ernst, groß und ausgewogen, mit einem starken Charakter. Ein Wein mit großem Alterungspotenzial, bereit zu leben.

