

# PEPE MENDOZA BLANCO

2019 / 75 cl



## Casa Agrícola 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 tüftelt mit speziellen Grössen von Eichenholzfässern und Amphoren.

### Trinkreife

bis 2025

### Traubensorten

Airén, Macabeo, Moscatel d'Alexandria

### Passend zu

Asiatisch, Geflügel, Kalb, Schwein, Käse, Meerfisch & Meeresfrüchte, Vegetarisch

### Degustationsnote

Pepe Mendoza Blanco repräsentiert zwei bedeutende Terroirs von Alicante: das Hochland von Vinalopó mit Macabeo und Merseguera und die Tierras Marinas mit dem Moscatel de Alejandría. Kostbare Frühlingsnoten. Aromen von Jasmin, Galan de Noche, Zitrusnoten von Limetten und Orangenschalen. Schöne Aromen von mediterranen Aufgüssen... Wenn er in die Flasche kommt, nehmen die für die Gegend typischen Noten von Fenchel und Anis im Glas Platz, sehr frisch im Mund und mit gutem Volumen.