

CASA AGRICOLA PEPE MENDOZA TINTO MAGNUM

2019 / 150 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 2028

Alicante Bouschet, Giro, Monastrell

Geflügel, Kalb, Schwein, Käse, Pastagerichte & Risotto, Pikant, Rind, Lamm, Strauss, Vegetarisch, vom Grill

Degustationsnote

Dies ist die pure Darstellung des Mittelmeers in einem Glas! Dieser Rotwein stammt aus der Region Alicante und ist eine Verschmelzung von mediterranen Landschaften aus den Unterzonen von Alicante. Die Rebsorten, aus denen dieser Wein besteht, sind Monastrell, Giro und Alicante Bouschet. Die Monastrell stammt aus der Garrigue des Alto Vinalopo, während die Giro und Alicante aus den balsamischen Wäldern der Marina Alta stammen.

Der Tinto ist ein üppiger, gehaltvoller, gealterter Rotwein, der verschnitten wird. Mässig intensive rubinrote Farbe mit öligen Tränen. Ausdrucksstarke mediterrane Nase mit zubereiteten Früchten, Wildblumen und getrockneten Kräutern, Unterholz und orientalischen Gewürzen. Breiter, samtiger Gaumen mit vielen Schattierungen rund um die verschmolzenen Tannine und kontrolliertem Alkohol, mundfüllend und reich im langen Abgang.

Perfekter Begleiter zu Gemüseintopf mit vielen Kräutern, Wild- und Kanincheneintopf mit Pflaumen, gratinierten Knollen oder Waldpilzragout mit schwarzem Trüffel.

