

PEPE MENDOZA TINTO

2021 / 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 2027

Traubensorten

Alicante Bouschet, Monastrell, Syrah

Passend zu

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

Degustationsnote

Eine Verschmelzung der mediterranen Landschaft der Unterzonen von Alicante, mit dem Monastrell aus der Garrigue von Alto Vinalopó und dem Giró und Alicante Bouschet aus den balsamischen Wäldern der Marina Alta. Volle Explosion der mediterranen Hügel und Berge, Aromen von Bouquet garnit, Kiefer, Rosmarin, Rosmarinblüten. Volle mediterrane Frische. Voller Mund und voller Ausgewogenheit.