

# LA TREMENDA MONASTRELL

2024 / 75 cl



## Bodegas Enrique Mendoza

Der Oenologe Pepe Mendoza ist ein Perfektionist, ein wahrer Qualitätsfanatiker. Er arbeitet ausschliesslich mit eigenen, natürlichen Hefestämmen. Seine Rotweine werden weder geschönt noch gefiltert. Er lässt den Weinen genügend Zeit zu reifen und sich selbst zu klären.

Vermarktet wird erst, wenn Qualität und Trinkreife den höchsten Ansprüchen Pepes genügen. Pepe Mendoza ist zurecht im Jahre 2000 zu einem der fünf besten Weinmacher Spaniens gewählt worden.

Hinweis: enthält Sulfite

### Trinkreife

bis 2029

### Traubensorten

Monastrell

### Passend zu

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

### Degustationsnote

Enrique Mendoza La Tremenda ist ein kraftvoller Rotwein aus der D.O. Alicante. Er begeistert mit Aromen von dunklen Beeren, Kirschen und Gewürzen, ergänzt durch subtile Noten von Eiche. Am Gaumen zeigt sich der Wein vollmundig, mit saftigen Tanninen und einer harmonischen Balance zwischen Frucht und Würze. Die reiche Struktur und die lang anhaltende Frische machen ihn zu einem beeindruckenden Begleiter für kräftige Gerichte. Ein komplexer und eleganter Wein mit einer schönen Tiefe.