

Laderas de Montejurra

La Merced

 , 750 ml

 Spain,

 9930003043

 ,,

Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 0 g/l

Acidity content: 0 g/l



Food recommendations

from

Gildas (Zahnstocher-Spieße mit Oliven, eingelegte Peperoni und Sardellenfilets)

Tasting review

by on 24.07.2024

Die Bodega Laderas de Montejurra befindet sich in der Nähe des malerischen Ortes Dicastillo, im östlichen Teil Navaras. Der Weinbau hat hier eine lange Tradition. Schon in früheren Jahrhunderten schwärmten die Pilger von dem guten Brot und exzellenten Wein in diesem Städtchen. Diese Gegend ist in direkter Nähe zur DOC La Rioja und weist ganz ähnliche Boden und Klimagegebenheiten auf. Bereits 1980 begann die Familie von Emilio Valerio mit der Rekultivierung alter Weinberge. Die Parzellen von Emilio Valerio zählen zweifelsohne zu den besten Lagen der Region. Nicht minder spektakulär sind die 700 Jahre alten Olivenbäume, die sich auch im Besitz der Bodega befinden.

Farbe

Hellgold

Nase

Die Nase ist mineralisch, frisch und beinahe kühl. Sie bietet Aromen von gelbem Apfel und Quitte. Dabei wirkt der Fruchtausdruck vielschichtig und reif und zugleich knackig. Insgesamt hat das Bukett eine gute Tiefe und Intensität.

Gaumen

Der La Merced 2018 vereint Trinkfluss und Komplexität. Der Weißwein besitzt viel Körper, Spannung und Cremigkeit. Das Holz ist fabelhaft eingebunden und trägt zu der vielschichtigen Textur und Aromatik bei. Die reife, süßliche Frucht und die dezente Kräuterherbe im nachhallenden Abgang bilden ein schönes, attraktives Paar. So ist dieser Wein ebenso trinkanimierend wie interessant. Er hat Persönlichkeit und ist darüber hinaus eine ausgezeichnete Alternative zu einigen weißen Riojas, die einen ähnlichen Stil aufweisen.