

Sangarida

Mencia

 2021, 750 ml

 Spanien, Bierzo

 9930000173

 Mencia

Alkoholgehalt: 13,00 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Marian Henß

Entenbrust dünn aufgeschnitten mit geschmortem

Chicorée und Preiselbeersauce

(Geflügel)

F flank-Steak vom Grill mit grünen Bohnen und

Rosmarin-Jus

(Fleisch)

Rote Bete Carpaccio mit Feta, karamellisierten

Kürbiskernen und Atsina-Kresse

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 01.06.2022

Info:

C. Raffelt 5.7.2021

Dieser reinsortige *2021er Mencía* stammt von 50 Jahre alten Weinbergen in der Gemarkung San Lorenzo del Bierzo direkt an den Hängen der Montes-Aquilanos, eines Mittelgebirges. Es sind alte Buschreben in Gobelet-Erziehung, die biologisch bewirtschaftet werden. Das Bierzo ist dort geprägt von lehmigen und eisenhaltigen Böden. Die Mencía wurde in kleine Kisten gelesen und abgebeert. Die alkoholische Gärung fand ohne Temperaturkontrolle und spontan statt. Danach reifte der Wein drei Monate auf der Feinhefe im Edelstahl.

Farbe:

Funkelndes Kirschrot mit hellen Reflexen

Nase:

Der Mencía aus dem Bierzo lebt von knackiger, stahliger Frucht. Sauerkirsche ohne Ende, gefolgt von Holunderbeeren, Johannisbeeren sowie etwas Himbeere. Pflaumen, Schlehe und damit Mandel legen sich um die beerige Frucht. Dadurch wirkt er direkt dunkler, mystischer und eleganter. Die Frucht changiert immer wieder zwischen rot und blau. Ein Hauch gebranntes Kokosholz und Zimt tauchen nun langsam im Glas auf. er lebt von Zurückhaltung und Eleganz. Zeitleich wirkt er einladend, unaufgeregt und charmant.

Gaumen:

Schon mit dem ersten Schluck übertrifft der Galizier die Erwartungen deutlich. Die Frucht ist so saftig und mit enorm hohem Trinkfluss versehen. Sauerkirsche pur. Die weiteren roten und blauen Früchte der Nase wirken angenehm knackig und leben von einer perfekt integrierten Säurestruktur. Die Frucht ist dabei so einladend, dass das Anheben des Glases in einen Automatismus übergeht. Unkompliziert, voller Nonchalance und im perfekten Verhältnis zwischen Frucht und Säure. Kein Tannin, nur wenige grüne Akzente. Im Nachhall wirkt er von einer etherischen, herbalen Frische zusätzlich gepusht.