



## 2021 Valeyo

Bierzo DO, Bodegas Mauro

Der Bierzo aus den Bodegas Mauro

### Beschreibung:

Für die Familie García geht die Erfolgsgeschichte im Nordwesten Spaniens, im Weinbaugebiet Bierzo, weiter. Das Traubengut für den Valeyo stammt aus einer Einzellage auf 650 Metern über dem Meeresspiegel. In reiner Handarbeit vinifizieren Eduardo und sein Vater, Winzerlegende Mariano García, diesen reinsortigen, streng limitierten Mencía. Ein Wein mit Charakter und Würze – lassen Sie sich diesen Erstjahrgang nicht entgehen!

### Degustationsnotiz:

Dichtes Granatrot mit violetten Reflexen. Ein fesselndes Aromenbild von Holunderbeere, schwarzer Himbeere und kandierten Veilchen. Elegant parfümiert mit Noten von weissem Pfefferkorn, nassem Granit und getrockneter Lavendelblüte. Am Gaumen mundfüllend, raffiniert und von seidiger Textur. Samtig weich, mundfüllend, zugleich zartgliedrig und raffiniert. Das knackige Tannin und die filigrane Säure halten den Fruchtaromen und unverkennbarer Bierzo- Mineralität die Waage.

### Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

### Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

<b>Herkunftsland:</b>	Spanien
<b>Region:</b>	El Bierzo
<b>Produzent:</b>	Bodegas Mauro
<b>Bewertung(en):</b>	Parker 94/100, Score 19/20
<b>Ausbau:</b>	12 Monate in Grossholz
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2033
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Mencía
<b>Artikelnummer:</b>	1271121

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Valeyo**

Bierzo DO

Bodegas Mauro

<b>Herkunft:</b>	Spanien
<b>Bewertung(en):</b>	Parker 94/100, Score 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Mencía
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2033
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	12 Monate in Grossholz
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.