



2010 Godelia Mencía

Bierzo DO

Bierzo-Spezialität aus Mencía-Traube

Descrizione del vino:

Mit Hingabe und Leidenschaft stellt der Weinmacher Josep Serra Guillén auf der Bodegas Godelia ausgezeichnete Weine zusammen.

Nota di degustazione:

Dichtes Purpur mit undurchlässiger Mitte. Backpflaumen und reife Brombeeren in der komplexen Nase, auch schwarzer Kaffee, süsser Tabak und dezente Lakritzenoten. Druckvoller Gaumen mit marmeladiger Fülle und einzigartigem Spanien-Schmelz, verschwenderische schwarze und blaue Frucht in unzähligen Facetten, grossartige Balance zwischen charaktvoller Struktur und desserthafter Fruchtfülle, Brombeersaft und schwarze Kirschen bis ins veloursartige Finale.

Abbinamenti:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Rindsfilet, geschmorter Haxe oder Lammkotelett. Servieren Sie diesen Wein auch zu Wildgerichten und Ochsenchwanz.

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:	Spagna
Regione:	El Bierzo
Produttore:	Godelia
Valutazioni:	Wine Spectator 92/100, Parker 91/100, Score 18.5/20
Vinificazione:	12 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2024
Varietà d'uva:	100% Mencía
Numero di articolo:	0814810

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Godelia Mencía

Bierzo DO

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Wine Spectator 92/100, Parker 91/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Mencía
Maturità:	Jetzt bis 2024
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.