»Mencia« Valdeorras Tinto

Joaquin Rebolledo

Mencia. Eine der unbekannten, aber auch eine der spannendsten roten Rebsorten Spaniens. Autochthon, also nur dort existierend, höchst persönlich in Stil und Prägung, bemerkenswert kühl in der Wirkung, präsent in den Gerbstoffen, samtig und dicht im Mundgefühl, ohne adstringierend oder rustikal zu wirken. Neben dem benachbarten Bierzo hat Valdeorras der Rebsorte zu neuem Ruhm verholfen. Noch vor kurzem war sie vom Aussterben bedroht. Heute feiert Joaquin Rebolledo fröhlich deren Renaissance. Seine Mencia gehört zu den besten der Region. Ständig erhält sie Auszeichnungen in Spanien, kein Wunder, bietet sie in ihrer Preisklasse doch rares Niveau.

Ein angenehm leicht wirkender, aber gar nicht leicht agierender Rotwein. Ungewöhnlich kühl im Duft. Seidig schmeckend. Dunkel, fast violett in der Farbe und schon in der Jugend ausgesprochen attraktiv im Trunk. Sein aromatischer Charme erinnert an guten Cabernet Franc, aber auch an Zinfandel oder erstklassigen Carignan. Joaquin Rebolledos Mencia scheint keinem festen Stilbild zu folgen, sondern läßt jeden Jahrgang für sich sprechen. 2023 gehört zu den exzellenten Jahrgängen in Valdeorras. Veilchen, frisch gespitzter Bleistift, dunkle kühle Früchte, samtige Gerbstoffe, die dicht wirken und sich in den kommenden 1-2 Jahren weiter verfeinern werden. Erstaunlich hohes Niveau, das diesen Wein zu einem der großen Weinwerte Spaniens macht. Perfekter Begleiter zu hochwertigem roten Fleisch, zu scharfen Gerichten, die einen kühlen Begleiter brauchen, zu rosda Wild und zu vielen Gemüsepräparationen der neuen vegetarischen Küche.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2028
Restzucker: 0,4 g/l
Bewirtschaftung: Konventionell
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Granit
Besonderes: Einer der wenigen konventionell produzierten Weine in unserem Programm
Dekantieren: 1
Vergärung: Reinzuchthefe
Verschlussart: Naturkork
Schwefel: Ja
Schönung: Filtration
pH-Wert: 3,45

0,75l
SWR25100

K&U
www.weinhalle.de