



EL REBOLON 2016, BODEGAS MENGOKBA

Topvin fra Mengoba! Fra ca 80 år gamle stokke på højbeliggende (850 moh) marker i Espanillo med skifer. Markerne blev tidligere pløjet med okser, men nu bruges et lille bæltekøretøj, der skulle påvirke jordbunden mindst muligt. Vinen er et field-blend med hovedsageligt Mencia og lidt Alicante og Godello, der alt sammen vinificeres sammen. Klaserne afstilles ikke og de trædes med fødderne på gammeldags manér. Naturlig gæring på åbne kar og derefter lagring på store fade (600 hl). Ingen filtrering og bare en let klaring.

Vinen hed tidligere La Vigne de Sancho Martin, men da der er en anden vin i Spanien, der hedder Sancho Martin, hedder den nu El Rebolon.

Flot, skinnende blå-rød farve og en imponerende duft med elementer af blåbær, brombær og violer. Meget intens smag - præcis og klar med en frisk syre og et fast, men blødt tanninbid. Meget lang eftersmag.

Velegnet til retter med oksekød, lam eller løbende vildt. Kan klare meget intense saucer.

Læs mere om producenten på Bichel.dk

LAND:

Spanien

OMRÅDE:

Bierzo

DRUETYPE:

LAGRING:

Store fade

SERVERING:

14-16 °C

GEMMEPOTENTIALE:

2018-2028

ALKOHOL:

13,5 %

VELEGNET TIL:

Lam Oksekød