



«Unculín» Tinto Mencía de Valtuille

Produzent	José Antonio García
Land/Gebiet	Spanien/Bierzo
Appellation	Bierzo D.O.
Jahrgang	2018
Produkt	Rotweine
Traubensorte(n)	Mencía (100%)
Ausbau	6 Monate im Edelstahltank und im grossen Eichenfass ausgebaut
Alkoholvolumen	13.5%
Restzucker	0.8 g/l
Trinktemperatur	16 bis 18 Grad
Optimaler Genuss	jetzt bis 2026
Inhalt	75 cl
Bewertung	Parker: 91/100
Preis CHF	14.90

Wie sein grosser Bruder hat auch der «Unculín» von einer langen, 30-tägigen Maischestandzeit profitiert. Danach erfolgte der Ausbau während sechs Monaten teils im Edelstahltank und im grossen Eichenfass. Der dichte, konzentrierte und trotzdem fast burgundische Wein begeistert mit frischer, leichter und weicher Frucht. Im Gaumen brilliert er mit Aromen von dunklen Früchten und einer mild-würzigen Note. Er bietet sich als Begleiter zu iberischem Schinken ebenso an wie zu Pilzrisotto oder gereiftem Käse.