

Laderas de Montejurra

La Merced

Speisempfehlungen

von

Gildas (Zahnstocher-Spieße mit Oliven, eingelegte Peperoni und Sardellenfilets)

2018, 750 ml

Spanien, Navarra

9930003043

Grenache, Malvasia, Viura

Alkoholgehalt: 13,0 %



Verkostungsnotizen

von vom 24.07.2024

Das Weingut Emilio Valerio liegt in Tierra Estella, der kühlestes Subzone der nordspanischen DO Navarra. Es bewirtschaftet rund 40 Hektar Weinberge, die sich auf 70 Parzellen verteilen. Kalk- und Sandsteinböden sowie Weinlagen auf (teilweise) über 600 Metern Höhe sind die bestimmenden Terroir-Merkmale. Der Weißwein „La Merced 2018“ ist ein Blend aus den autochthonen Rebsorten Garnacha Blanca, Malvasia und Viura. Die Trauben stammen aus biodynamischem Anbau und der Wein reifte 10 Monate auf der Feinhefe in einer Kombination aus 600-Liter Eichen- und Akazienfässern, davon ein geringerer Anteil neues Holz.

Farbe
Hellgold

Nase
Die Nase ist mineralisch, frisch und beinahe kühl. Sie bietet Aromen von gelbem Apfel und Quitte. Dabei wirkt der Fruchtausdruck vielschichtig und reif und zugleich knackig. Insgesamt hat das Bukett eine gute Tiefe und Intensität.

Gaumen
Der La Merced 2018 vereint Trinkfluss und Komplexität. Der Weißwein besitzt viel Körper, Spannung und Cremigkeit. Das Holz ist fabelhaft eingebunden und trägt zu der vielschichtigen Textur und Aromatik bei. Die reife, süßliche Frucht und die dezente Kräuterherbe im nachhallenden Abgang bilden ein schönes, attraktives Paar. So ist dieser Wein ebenso trinkanimerend wie interessant. Er hat Persönlichkeit und ist darüber hinaus eine ausgezeichnete Alternative zu einigen weißen Riojas, die einen ähnlichen Stil aufweisen.