

Fraga do Corvo Mencía aus DO Monterrei



Abfüller: Fragas do Lecer S.L., Calle Touza, 22, 32618 Vilaza, Spanien

Anbaugebiet: Monterrei

Rebsorte: Mencía

Qualitätsstufe: Denominación de origen (DO)

Geschmacksrichtung: trocken

Alkoholgehalt: 14% Vol.

Passt zu: Roastbeef, Lammgerichten, Rindcarpaccio

Allergene Hinweise: Enthält Sulfite

Ich habe es selten erlebt, dass ein **Etikett so perfekt den Geschmack eines Weines widerspiegelt** wie im Fall des Fraga do Corvo. Fraga do Corvo heißt Rabenwald und Etikett, Farbwahl und Name bringen den Geschmack dieses wunderbaren Rotweins einfach auf den Punkt.

100% Mencía und wenn du einen Schluck nimmst, fühlst du dich tatsächlich sofort in einen wunderschönen, urigen Wald katapultiert.

Mit **Brombeersträuchen**, wohin das Auge reicht,

ein wenig **nassem Laub** vom letzten Regen, **Himbeeren über Himbeeren** und der einen oder anderen **Johanisbeere**. Sogar **Muskatnuss** und ganz leichte **Vanille- und Kaffeenoten** scheinen durch.

Der Wein ist bei all dieser Beerenexplosion angenehm trocken und nicht schwer.

Ein hervorragendes Beispiel für das Potenzial der Rebsorte Mencía in der Region.