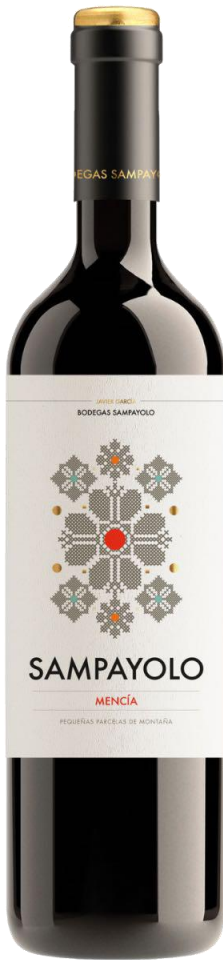


Sampayolo Mencía Barrica aus DO Valdeorras



Hersteller und Abfüller: Bodegas Sampayolo S.L.,
Carretera de Barxela S/N, 32356 Petín de
Valdeorras, Spanien

Anbaugebiet: Valdeorras

Rebsorte: Mencía

Qualitätsstufe: Denominación de origen (DO)

Geschmacksrichtung: Trocken

Alkoholgehalt: 13% Vol.

Passt zu: Fleischgerichten (Rind, Schwein),
Pilzgerichten

Allergene Hinweise: Enthält Sulfite

Lust auf einen jungen, frischen Wein? Mit süßen Tanninen, einer mittleren Intensität und leichten Blumenaromen nach Rosen und Veilchen?

Auf einen unkomplizierten Wein für gestern, heute und morgen? Auf einen Wein, der nach seiner kontrollierten Gärung in Edelstahltanks etwa **4 Monate im Holz** ruht, um die perfekte Symbiose zwischen Frucht und Holz zu finden? Dann hast du höchstwahrscheinlich Lust auf unseren Sampayolo Mencía aus der galicischen Weinregion Valdeorras.

Javier García lebt und arbeitet im kleinen Dorf Petín, eines dieser Dörfer, die hier in Spanien als "das verlassene Spanien" bezeichnet werden - Dörfer, die vor Jahrzehnten gut bewohnt waren, inzwischen aber nur mehrere hundert Einwohner zählen. Ein Glück für das Dorf, dass einer dieser Bewohner Javier mit seiner Bodega Sampayolo ist. Von seinem Mencía Wein gibt es **Jahr für Jahr um die 16.000 Flaschen** - alle höchstpersönlich von Javier abgefüllt und bis zum Moment des Korkenverschließens in allen Herstellungsschritten von Javier kontrolliert.

Und wer könnte die Sampayolo Weine besser beschreiben, als Javier selbst? Bei unserem ersten Besuch in seinem Weingut sagte er: "Ich versuche in allen meinen Weinen meine Liebe zur Natur wider zu spiegeln und **Tradition und innovative Weinherstellungstechniken zu verbinden**. Dabei arbeite ich so naturnah wie möglich und nutze zum Beispiel keinerlei Herbizide."