

Lagar do Cigur Barrica



Abfüller und Erzeuger: Bodega Melilla e Fillos, Rúa da Coroa, 22, 32350 A Rúa, Ourense, Spanien

Anbaugebiet: Valdeorras

Rebsorte: Mencía, Garnacha Tintorera, Tempranillo, Merenzao

Qualitätsstufe: Denominación de origen (DO)

Geschmacksrichtung: Trocken

Alkoholgehalt: 14,8% Vol.

Passt zu: Geflügel, Wild, Spanferkel

Allergene Hinweise: Enthält Sulfite

Dieser kräftige Rote von der Bodega Melilla e Fillos besteht zum **größten Teil aus Mencía** (und etwas Garnacha tintorera, Tempranillo und Merenzao) von mehr als **hundert Jahre alten Weinreben**.

Der Lagar do Cigur Barrica ist kirschrot und in der Nase **komplex und intensiv**. Er erinnert an **schwarze Fruchtmarmeladen (Brombeer, Cassis, dunkle Pflaumen)** und im Hintergrund kommen leichte **Talk- und Rosennoten** durch.

Durch seine **8-monatige Reifung** in französischen und amerikanischen Eichenfässern sind auch **Tabak- und Schokoladennoten** im Glas vorhanden.

Am Gaumen hat er eine ausgezeichnete Struktur, ist dabei **kraftvoll, aber frisch**. Die reifen Tannine und die kraftvolle Beerenmarmelade bleiben noch lange nach dem Runterschlucken im Mund bestehen.