



ESTRECHO MONASTRELL D.O. ALICANTE 75CL, 2011, SPANIEN

Der Estrecho gehört zu den GRANDES PAGOS d'ESPANA, die Vereinigung der besten Lagenweine Spaniens.



Bodegas Enrique Mendoza

PREIS PRO FLASCHE: **39.00 FR.**

PREIS AB 6 FLASCHEN: **36.00 FR.**



100% Monastrell, Einzellage
"Estrecho de Pipa" in Villena



(14% Vol. M.)



Dunkles Fleisch, Käse, Mild,
Helles Fleisch, Wildgerichte,
Süssspeisen, Grilladen

WEIN STECKBRIEF

Artikel-Nr: Estrecho Monastrell
Weintyp: Rotweine
Trinkreife: jetzt bis 2025
Volumen: 14%

DEGUSTATIONSNOTIZ

Tiefdunkle, violette Farbe. In der Nase finessenreiche Aromen von roten Früchten mit würzigen und mineralischen Noten nach Schieferstein, Rosmarin und Zedernholz.

Im Gaumen eine unglaubliche elegante Struktur, viel saftige Frische und doch reich, feurig und mächtig.

Die eleganten Holzaromen sind perfekt eingewoben und unterstützen die noch jungen Tannine im langen Abgang.

Ein grosser, individueller Wein, der ein unglaubliches Potenzial hat.

Jung getrunken unbedingt dekantieren!

HINTERGRUND

Das Leitbild von Pepe Mendoza, Oenologe, zeigt schon den wahren Qualitätsfanatiker: „Der beste Wein wird nicht durch ein an der Wand hängendes Zertifikat erzeugt, sondern durch den besten Weinberg.“ Was Vater Enrique in den späten 70er Jahren begann, wird seit 1989 von den Söhnen Julian und Pepe auf hohem Niveau weitergeführt. Durch naturnahen Anbau mit natürlicher Düngung, konsequenter Ertragsregulierung und gezielter Bewässerung der Pflanzen (Dendrometrie), haben sie bewiesen, dass auch in sehr südlichen und heissen Lagen Topweine mit viel Eleganz produziert werden können. Der Lohn der harten Arbeit gibt ihnen Recht: im Jahr 2000 wurde Pepe Mendoza zu den fünf besten Winzern Spaniens gewählt.

Pepe Mendoza ist ein Perfektionist, ein wahrer Qualitätsfanatiker. Er arbeitet ausschliesslich mit eigenen, natürlichen Hefestämmen. Seine Rotweine werden weder geschönt noch gefiltert. Er lässt den Weinen genügend Zeit zu reifen und sich selbst zu klären. Vermarktet wird erst, wenn Qualität und Trinkreife den höchsten Ansprüchen Pepes genügen. Gärung in kleinen Stahltanks bei 28°C mit natürlichen Hefen, malolaktische Fermentation im kleinen Stahltank, Ausbau während 15 Monaten in französischen Eichenfässer.

» WINZER & WEINGUT

Enrique Mendoza

Heute ist der Sohn von Enrique Mendoza - Pepe Mendoza - für die önologischen Arbeiten verantwortlich. Er gehört zur Generation der »Jungen Wilden« in Spanien, die es schafft Risikobereitschaft, Temperament und beste Ausbildung mit Respekt vor Traditionen zu verbinden. Und so kann das Weingut mit Stolz auf eine ganze Serie beachtlicher Weine verweisen, die nicht nur bei den Weinfans eine hohe Wertschätzung genießen, sondern auch bei der Presse regelrecht bejubelt werden: So schreibt der seriöse Londoner »Decanter«: »Herausragende Bodegas ... Die Weine sind bekannt für ihr konkurrenzloses Preis-Leistungsverhältnis und strahlen weit über die Region hinaus!«, der renommierte Madrider Weinkritiker José Peñín: »Bodegas Enrique Mendoza bleibt der glänzende Stern von Alicante, durch seine bahnbrechende Arbeit mit französischen Rebsorten....« und das deutsche Feinschmecker Magazin »Essen & Trinken« lobt: »Auf dem Weg nach oben ... Der Name Pepe Mendoza wird heute in einem Atemzug mit solchen Erneuerern wie Álvaro Palacios (L'Ermita) und Peter Sisseck (Pingus) genannt.

Adresse

Partida El Romeral
s/nAlfaz del Pi
(Alicante)España

