



Guímaro Mencía Joven

Adegas Guímaro

Anbaugebiet: Spanien / Ribeira Sacra DO

Rebsorte(n): Mencía, Brancellao, Merenzao, Garnacha, Mouratón, Sousón

Ausbau / Herstellung: Edeltahltank

Charakteristik: Jahrgang 2021

Der Wein erstrahlt in einer satten, kirschroten Farbe mit funkelnden, purpurnen Reflexen. Die ausdrucksvollen Aromen erinnern an Kirschen, Pflaumen und Himbeeren und werden von dezenten, würzigen Noten von Pfeffer und einem Hauch Vanille umgarnt. Der Körper präsentiert sich harmonisch mit einem samtigen Tannin und einer dezenten, erfrischenden Säure. Der Abgang klingt angenehm anhaltend nach. Ein frischer, charmanter Trinkgenuss mit intensiven Fruchtnoten mit einem harmonischen Körper, der zum Schwelgen einlädt.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisempfehlung: Dieser vollfruchtige Wein passt herrlich zu hellem Fleisch, zu einem sämigen Risotto, zu magerem Fisch, zu Pasta und Pizzen, oder auch zu würzigen Käsesorten.

Dynamisches Weltklasse-Niveau aus Spanien

Die atemberaubende 11 Hektaren grosse Adegas (Weinkellerei auf Galizisch) Guímaro liegt in der DO Ribeira Sacra auf gut 350-550 Meter über Meer an Südhängen. Die durchschnittlich 70-jährigen Reben wachsen auf Schiefer- und Granitböden. Bereits in der 3. Generation führt Pedro Manuel Rodríguez Pérez (hier im Bild) die Adegas mit voller Leidenschaft und unermüdlicher Innovation. Die Weinkellerei Guímaro wurde 1991 als solche gegründet. Davor produzierte die Familie bereits kleine Mengen an Wein in Krügen für den Eigenverbrauch und den lokalen Verkauf. Es war ein Winzer aus León und bald ein enger Freund, der der Familie half, die Weine in Flaschen abzufüllen. Pedro benannte die Weinkellerei Guímaro, was so viel wie «Rebell, Nonkonformist» bedeutet, ein Spitzname von Pedros Grossvater. Guímaro war eines der ersten Weingüter, das 1997 die Ursprungsbezeichnung erhielt. Seit 2018 ist die Adegas Guímaro durch ihr Erschaffen in der absoluten Top-Wein-Liga Spaniens angekommen.

