

**DIE REGION**

Valdeorras DO liegt in **Galicien**, nahe der portugiesischen Grenze. Dort im hügeligen Nordwesten Spaniens ist die Landschaft grün, da es dort mehr Niederschläge als in den anderen Provinzen gibt. Das Klima ist vom Atlantik geprägt, in den Höhenlagen gibt es Landklima mit kalten Wintern und warmen Sommern. In dieser Region ist die Valdeorras die wärmste und trockenste Zone, es fallen aber auch dort immer noch über 800 mm Regen im Jahr. Die Denominacion liegt auf über 500 m Höhe im Tal des Flusses Sil und seinen Nebenflüssen, z. B. dem Galir. Hier gibt es fruchtbares Schwemmland auf Schiefer und Kalkstein, in den Hanglagen sind die Böden karger. Mit 2500 Sonnenstunden ist das Gebiet perfekt zur Erzeugung von Rotwein geeignet, aber auch die weiße Godello findet hier Idealbedingungen.



Jorge Navascués,  
der Winemaker

**DER ERZEUGER**

Das Weingut **Virgen del Galir** wurde 2002 im kleinen Dorf Éntoma gegründet. Durch dieses Dorf führt der »Camino de Santiago«, der Pilgerweg nach Santiago. Die Gegend um den Hauptort Orense gehört zur Valdeorras DO. Die Region liegt immer noch unterhalb des Radars der meisten Weinfreunde, verfügt aber über außergewöhnliche Weinberge. Virgen del Galir besitzt 20 Hektar Weinberge auf ebenso vielen Parzellen, in einem Tal des Flusses Galir. Die Höhe liegt über 600 m. Der terrassierte Boden besteht aus verwittertem Schiefergestein. Die für Maruxa verwendeten Trauben stammen aus den Weinbergen Valderrosal und Valdemoto.

**ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS GALIZIEN**

Galizien war im Mittelalter eine vielbereiste Gegend, denn in der Hauptstadt Santiago de Compostela befindet sich der Sage nach das Grab des Apostels Jakobus, der nach der Legende dort missioniert hat und den Ort zu einem der wichtigsten Pilgerzentren Spaniens machte. Vor tausend Jahren machte man sich aus ganz Europa auf, um das Grab zu besuchen und dank der vielen Pilger wurde aus Santiago eine reiche Stadt, in der viel Wein genossen wurde. Typisch für die Region sind fruchtbetonte Weine, die im für spanische Verhältnisse kühlen und feuchten Klima entstehen. Neben den berühmten Weißweinen aus **Godello** und **Albarinho** gibt es den typisch galizischen Rotwein, ein saftig-fruchtiger Tropfen aus der Sorte **Mencia**. Dieser Wein bringt eher wenig Tannine mit, erinnert in seiner Jugendlichkeit und Frische an Gamay oder Frühburgunder. Damit passt er perfekt zu einer leichten Küche.

# 2018 MARUXA MENCIA

Valdeorras DO, Bodega Virgen del Galir Cía Vinícola del Norte de España

## WEINBESCHREIBUNG

Maruxa, zu Deutsch Maria, ist ein bekannter galizischer Name. Er wurde für diesen Wein gewählt, weil die Mutter des Gründers so hieß. Maruxa Mencía beeindruckt mit brillanter roter Kirschfarbe. Er zeigt intensive Aromen in der Nase, die an frische **rote Früchte**, sowie **Lakritze** erinnern, erdig sind und **florale Komponenten** haben. Der Wein schmeckt vollmundig mit einer erfrischenden Säure. Die Tannine sind gering und leicht. Im Abgang dominiert die mineralische Würze vom Schiefer. Am besten schmeckt der Maruxa Mencía leicht gekühlt. Der Wein kommt trinkreif auf den Markt und ist in den ersten drei Jahren nach der Lese am besten.

### »AUSGEZEICHNET«

Langsam gewinnen die fruchtig-würzigen Rotweine aus Mencía mit ihren leichten Tanninen und der jugendlichen Frische die internationalen Kritiker: Hier ist es James Suckling, der Maruxa mit 91 Punkten adelt.



JAMES SUCKLING

91/100 Punkte

Mencia



2023



18°C



trocken

### UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Zu diesem leichten und frischen Roten passen gebackener Camembert, Gemüsepizza, Rote Beete Carpaccio, Spaghetti und Salsiccia, Chicken Wings, gegrilltes Huhn oder Kaninchenbraten mit Oliven.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---