



ENRIQUE MENDOZA MOSCATEL DE LA MARINA ALICANTE, SPANIEN

Sydspanien er berømt for de søde, aromatiske og kraftige hvide Moscatel-vine, og Enrique Mendoza lever op til forventningerne sine meget lavt placerede marker i Alicante. Her dyrkes druerne i bare 3 meters højde over havets overflade. Det medfører høj varme og solesponering, hvilket er optimalt for at druen kan udvikle sin aromatiske og meget karakteristiske smag.

Udvindingen af aromaen begynder straks efter høst, hvor druemost og drueskaller ligger sammen før og under den påbegyndte gæring, der til sidst afsluttes ved at tilsætte alkohol, når sukkerkoncentrationen er på det ønskede niveau. Herefter lader man drueskallerne "bløde" den sidste saft ud i stedet for at presse dem, og vinen har så lagret i kort tid på ståltanke, inden den til sidst er hældt på flasker og frigivet.

Fin og citrusgul farve med krydret aroma aroma af muskatnød og lyse bagværkskrydderiers samt flotte elementer af tropisk frugt, appelsinskal og toast. Smagen er sød men på en let, saftig og frisk manér, der båret af citrus, mineraler og salt opnår en dejlig balance og livlighed, der giver en stor drikkeglæde.

Nyd Enrique Mendozas Moscatel til lyse kager, småkager, skimmeloste eller til thailandske stærke og dog sødlige wokretter. Servér ved 8-10 grader i hvidvinsglas.

OM VINHUSET

José Mendozas far tilplantede de første vinmarker i 1970. I 1978 kom de første vine på markedet, men det er først i starten af 90'erne at bodegaen kommer rigtig i gang, da José Mendoza, født i 1971, kommer til som vinhusets vinmager. Bodegaen i Alfás del Pi er omringet af 5 hektar vinmarker. Dertil ejer de et andet vinhus i Villena.

