



Son Llebre Tinto Mallorca VT 75

cl







75 cl

 ES - Mallorca - 2022

 Ve d'Avior

Helles Kirschrot. In der Nase rote Kirsche, Himbeere und Hagebutte, dazu Orangenzeste, mediterrane Kräuter und kühle, steinige Noten. Am Gaumen trocken, saftig und leichtfüßig mit feinem Gerbstoff, lebendiger Säure und salziger Spur vom roten Kalk-Lehm. Der Abgang ist lang, klar und rotbeerig. Gewachsen in einer Einzellage ganze Beeren, 30☉40 Tage Mazeration, Gärung teils in Stahl, teils in Amphoren, danach kurzer Ausbau in gebrauchten 500-L Fässern und weitere Ruhe im Tank, unfiltriert abgefüllt

	Traubensorte	60% Escursac, 40% Callet
	Herkunft	Mallorca
	Produzent	Ve d'Avior
	Vinifikation	Handlese, ganze Beeren, 30-40 Tage Mazeration Gärung in Stahl und Amphore keine Schönung/Filtration, keine Zugabe von SO2.
	Charakter	Helles Kirschrot. In der Nase rote Kirsche, Himbeere und Hagebutte, dazu Orangenzeste, mediterrane Kräuter und kühle, steinige Noten. Am Gaumen trocken, saftig und leichtfüßig mit feinem Gerbstoff, lebendiger Säure und salziger Spur vom roten Kalk-Lehm. Der Abgang ist lang, klar und rotbeerig. Gewachsen in einer Einzellage ganze Beeren, 30☉40 Tage Mazeration, Gärung teils in Stahl, teils in Amphoren, danach kurzer Ausbau in gebrauchten 500-L Fässern und weitere Ruhe im Tank, unfiltriert abgefüllt
	Passt zu	Tapas, gegrilltem Gemüse, Thunfisch, Huhn mit Kräutern
	Trinkempfehlung	Jetzt bis 2027 genießen, 14-16 °C
	Artikel Nr.	09752/22
	Inhalt	75 cl
	Jahrgang	2022
	Weintyp	Rotweine