



ROTWEINE

Son Llebre Tinto Mallorca VT

75 cl



75 cl

ES - Mallorca VT - 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 VT



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