

## Son Llebre Tinto Mallorca VT 75 cl



75 cl

S 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 abgefül

**Traubensorte** 

60% Escursac, 40% Callet

R

Herkunft Mallorca VT

\*\*

**Produzent** Ve d'Avior

À

**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 abgefül

| Passt zu

Tapas, gegrilltem Gemüse, Thunfisch, Huhn mit Kräutern

Ä

**Trinkempfehlung** Jetzt bis 2027 geniessen, 14-16 °C

(#)

**Artikel Nr.** 09752/22

Λ

**Inhalt** 75 cl

m

Jahrgang 2022

Weintyp Rotweine