ROTWEINE

# 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 abgefül

| | |
|---|---|
| **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 abgefül |
| **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 |