



ROTWEINE

# Nguany Mallorca VT 75 cl



75 cl

ES - Mallorca VT - 2021

Bodega Sta Catarina

Kräftiges Kirschrot. In der Nase schwarze Kirsche, Brombeere und Cassis, dazu Rauch, Bitterschokolade, getrocknete Kräuter und eine kühle, kalkige Note. Am Gaumen trocken, voll und saftig, mit reifen, doch griffigen Tanninen, gut eingebundener Säure und würzigem Druck. Langer, fruchtig-würziger Abgang mit mineralischem Nachhall. Gewachsen auf roten Lehm- und Kalkschotterböden der Finca Son Aloy 5 Monate in gebrauchten französischen Barriques gereift. Mit kraftvoller, präziser Linie.



## Traubensorte

Syrah 38 %, Tempranillo 32 %, Mantonegro 16 %, Callet 14 %



## Herkunft

Mallorca VT



## Produzent

Bodega Sta Catarina



## Vinifikation

Manuelle Lese selektierte Trauben temperaturkontrollierte Gärung im Edelstahl malolaktische Gärung 5 Monate Reife in gebrauchten Barriques zur Abrundung anschliessende Ruhe in der Flasche.



## Charakter

Kräftiges Kirschrot. In der Nase schwarze Kirsche, Brombeere und Cassis, dazu Rauch, Bitterschokolade, getrocknete Kräuter und eine kühle, kalkige Note. Am Gaumen trocken, voll und saftig, mit reifen, doch griffigen Tanninen, gut eingebundener Säure und würzigem Druck. Langer, fruchtig-würziger Abgang mit mineralischem Nachhall. Gewachsen auf roten Lehm- und Kalkschotterböden der Finca Son Aloy 5 Monate in gebrauchten französischen Barriques gereift. Mit kraftvoller, präziser Linie.



## Passt zu

Grilladen, Lamm, Ragout, gereiftem Hartkäse



## Trinkempfehlung

Jetzt bis 2029 geniessen, 16-18 °C



## Artikel Nr.

09753/21



## Inhalt

75 cl



## Jahrgang

2021



## Weintyp

Rotweine