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