


# Sta Manto Negro Bodega Sta Catarina Binisslalem Mallorca DO

## 75cl













75 cl

 ES - Mallorca - 2021

 Bodega Sta Catarina

unkles Rubinrot mit violetter Schimmer. In der Nase rote und schwarze Beeren, frische Erdbeere, Kirsche und ein Hauch Kräuter, unterlegt von Kakao und zarten Röstaromen. Am Gaumen trocken, saftig und rund mit seidigem Tannin, reifer Frucht und kühler, kalkiger Mineralität. Der Abgang ist lang, würzig und elegant. Reinsortiger Manto Negro aus Binissalem sorgfältig gelesen, temperaturkontrolliert vergoren, malolaktisch im Fass, rund 5 Monate in französischer Eiche gereift.

	<b>Traubensorte</b>	Manto Negro
	<b>Herkunft</b>	Mallorca
	<b>Produzent</b>	Bodega Sta Catarina
	<b>Vinifikation</b>	Selektive Handlese kühle Gärung kurze Mazeration malolaktische Gärung im Holz anschliessend etwa 5 Monate Reife in französischer Eiche behutsam filtriert.
	<b>Charakter</b>	unkles Rubinrot mit violetter Schimmer. In der Nase rote und schwarze Beeren, frische Erdbeere, Kirsche und ein Hauch Kräuter, unterlegt von Kakao und zarten Röstaromen. Am Gaumen trocken, saftig und rund mit seidigem Tannin, reifer Frucht und kühler, kalkiger Mineralität. Der Abgang ist lang, würzig und elegant. Reinsortiger Manto Negro aus Binissalem sorgfältig gelesen, temperaturkontrolliert vergoren, malolaktisch im Fass, rund 5 Monate in französischer Eiche gereift.
	<b>Passt zu</b>	Tapas, Kräuterhuhn, gegrilltem Thunfisch, Manchego
	<b>Trinkempfehlung</b>	Jetzt bis 2029 geniessen, 15-17 °C
	<b>Artikel Nr.</b>	09755/21
	<b>Inhalt</b>	75 cl
	<b>Jahrgang</b>	2021



Weintyp

Rotweine