



## 2014 Can Catorra Negre

Binissalem Mallorca DO, Finca Biniagual

Unvergesslicher Mallorca-Genuss von Biniagual

**Beschreibung:**

Der Önologe Matthieu Pichenot selektiert aus den besten Lagen im Zentrum der Insel das Traubengut für Can Catorra. Während eines Jahres reift der Wein in speziell selektierten Barriques und entwickelt seine einzigartige Balance zwischen Manto-Negro-Frucht, Syrah-Würze und charaktervollem Cabernet.

**Degustationsnotiz:**

Leuchtendes Purpur-Rubin mit schwarzem Schimmer. Kaffee, Lebkuchen und desserthaftes Zwetschgenkompott in der gewinnenden Nase, auch Brombeermuffins und dezente Waldhonignote. Saftiger Gaumenfluss mit betörender Extraktsüsse und perfekt eingebundenen Tanninen, beeindruckende Fruchttintensität und wiederum allgegenwärtigem Kaffeetoasting, Kirschenkuchen und Walbeergelee bis zum letzten Schluck.

**Servierempfehlung:**

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

**Herkunftsland:** Spanien

**Region:** Balearen

**Subregion:** Mallorca

**Produzent:** Biniagual

**Bewertung(en):** Score 18.5/20

**Ausbau:** 15 Monate in Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 14.5 %

**Trinkreife:** Jetzt bis 2029

**Rebsorte(n):** 50% Manto Negro, 30% Cabernet Sauvignon, 20% Syrah

**Artikelnummer:** 0889014

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Can Catorra Negra**

Binissalem Mallorca DO  
Finca Biniagual

**Herkunft:** Spanien  
**Bewertung(en):** Score 18.5/20  
**Rebsorte(n):** 50% Manto Negro, 30% Cabernet Sauvignon,  
20% Syrah  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2029  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 15 Monate in Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.5 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine  
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann  
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll  
oder nicht.