



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.