



2016 Mantonegro

Binissalem Mallorca DO, Finca Biniagual, Bodega Biniagual

Rarität vom Önologen Matthieu Pichenot

Degustationsnotiz:

Aufhellendes Rubin mit brillantem Schimmer. An grossen Pinot-Noir erinnerndes Fruchtbouquet mit facettenreichen Himbeernoten und süssen Walderdbeeren, auch Rosen und allgegenwärtige Haselnussschokolade. Eleganter Auftakt mit wiederum vielschichtiger roter Beerenfrucht und feinem Mokka-toasting, Eleganz und Finesse auf höchstem Niveau, Granatapfel und getrocknete Cranberrys im seidig-weichen Finale.

Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Rindsfilet, geschmorter Haxe oder Lammkotelett. Servieren Sie diesen Wein auch zu Wildgerichten und Ochsenschwanz.

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 19/20, Guía Peñín 90/100
Ausbau:	11 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	100% Manto Negro
Artikelnummer:	0876016

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Mantonegro

Binissalem Mallorca DO
Finca Biniagual
Bodega Biniagual

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): Score 19/20, Guía Peñín 90/100
Rebsorte(n): 100% Manto Negro
Trinkreife: Jetzt bis 2030
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 11 Monate in Grossholz
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.