



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 Mokkaatoasting, 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 Ochsenchwanz.

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.