



2014 Negre

Binissalem Mallorca DO, Finca Biniagual

Viel Mallorca fürs Geld

Degustationsnotiz:

Dichtes Purpur mit rubiner Mitte. Pflaumenkompott und Amarenakirschen in der ansprechenden Nase, unterlegt mit Lebkuchen und Brombeergelee. Angenehme Gaumenfülle mit guter Balance zwischen Beerenfrucht, Extraktsüsse und Textur, wieder viel schwarze Frucht und dezente Schokonote, feine Tabakwürze schwingt mit, unverkennbarer Mallorca-Charakter und gleichzeitig samtig-weich bis ins lang anhaltende Finale. Viel Mallorca fürs Geld.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Spanien
Region:	Balearen
Subregion:	Mallorca
Produzent:	Biniagual
Bewertung(en):	Guía Peñín 91/100
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	50% Cabernet Sauvignon, 40% Manto Negro, 10% Syrah
Artikelnummer:	1017114

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Negre

Binissalem Mallorca DO
Finca Biniagual

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): Guía Peñín 91/100
Rebsorte(n): 50% Cabernet Sauvignon, 40% Manto Negro,
10% Syrah
Trinkreife: Jetzt bis 2028
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 15.0 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge
Weine können mit dem Dekantieren noch
zulegen.