



2016 Sa Talaia

VT Mallorca, Bodega Cap Andritxol

Aus dem Herzen Mallorcas

Beschreibung:

Die Bodega Cap Andritxol liegt in Senselles, dem Herzen der besten Rebberge Mallorcas. Der Önologe Pere Crespi Ordinas legt besonderen Wert auf die Balance zwischen lokalen und internationalen Sorten. Die Frucht und Fülle des Sa Talaia kommen vom hohen Manto-Negro- Anteil. Die Struktur und Würze von den Sorten Cabernet, Merlot und Syrah. Viel Authentizität, unterlegt mit feinem Barriquetasting.

Degustationsnotiz:

Intensives Purpur mit leuchtender Mitte. Schokokirschen und karamellierte Pflaumen in der betörenden Nase, auch Brombeeren und dezente Wachholderwürze, herrliche Mallorca-Süsse schwingt mit. Seidig-weicher Gaumen mit einzigartiger Beerensüsse und perfekt ausgereiften Tanninen, viel Finesse und tiefgründig zugleich. Karamell und Nougat bis ins kirschenbetonte Finale.

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:	Cap Andritxol
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Ausbau:	12 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	46% Manto Negro, 22% Cabernet Sauvignon, 16% Merlot, 16% Syrah
Artikelnummer:	1016216

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sa Talaia

VT Mallorca
Bodega Cap Andritxol

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): Score 18.5/20
Rebsorte(n): 46% Manto Negro, 22% Cabernet Sauvignon,
16% Merlot, 16% Syrah
Trinkreife: Jetzt bis 2028
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 12 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll
oder nicht.