



2017 Sa Talaja

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.

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Kirschrot mit purpurner Mitte. Intensive Aromen von roten und schwarzen Früchten, Süssholz sowie Kakaopulver springen aus dem Glas. Auch Lebkuchenwürze und saftige Brombeearomen schwingen munter mit. Am samtigen Gaumen überwiegen rote Früchte, mediterrane Kräuter und feintoastige Noten. Das lange Finale überzeugt mit Tiefgründigkeit und Finesse.

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 im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5 %

Trinkreife: Jetzt bis 2029

Rebsorte(n): 32% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 14% Syrah, 14% Gorgollassa, 12% Manto Negro, 8% Callet

Artikelnummer: 1016217

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sa Talaja

VT Mallorca
Bodega Cap Andritxol

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	32% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 14% Syrah, 14% Gorgollassa, 12% Manto Negro, 8% Callet
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im 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.