



2017 1856

VT Mallorca, Bodegues Macià Batle

Balearischer Alleskönner, der zu jeder Jahreszeit zu überzeugen vermag

Degustationsnotiz:

Undurchdringliches Purpur mit rubinroten Reflexen. Im betörenden Nasenspiel herrschen schwarze Beeren wie Holunder- und Brombeeren vor, welche von exotischen Gewürznoten wie Muskat, Nelken und Lebkuchen umgarnt werden. Feine Röstaromen offenbaren sich mit süsser Melasse und einer tiefgründigen Malzaromatik. Am Gaumen geprägt von sonnengeküsster Frucht und einer feinen Baumnußnote, die sich in vollendeter Harmonie mit dem knackigen Tannin zeigt.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

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:	Macià Batle
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Rebsorte(n):	30% Manto Negro, 25% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 20% Syrah
Artikelnummer:	1065517

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

1856

VT Mallorca
Bodegues Macià Batle

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	30% Manto Negro, 25% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 20% Syrah
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
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.