



2017 Negre

Binissalem Mallorca DO, Finca Biniagual

Ein authentischer, unverkennbarer Mallorquiner

Degustationsnotiz:

Brillantes Rubinrot vom Rand bis zur Mitte. Rote und schwarze Beeren, Amarenakirschen und mediterrane Kräuter in der ausdrucksstarken Nase. Auch Noten von Lebkuchengewürz und Johannisbeergelee in der saftigen Mitte. Angenehme Gaumenfülle mit grossartiger Balance zwischen Beerenfrucht, dezenter Mineralität und feiner Barriquenote bis ins fruchtige Finale.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Spanien
Region:	Balearn
Subregion:	Mallorca
Produzent:	Biniagual
Bewertung(en):	Guía Peñín 90/100, Score 18/20
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	40% Manto Negro, 35% Cabernet Sauvignon, 20% Syrah, 5% Merlot
Artikelnummer:	1017117

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Negre

Binissalem Mallorca DO
Finca Biniagual

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): Guía Peñín 90/100, Score 18/20
Rebsorte(n): 40% Manto Negro, 35% Cabernet Sauvignon,
20% Syrah, 5% Merlot
Trinkreife: Jetzt bis 2028
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge
Weine können mit dem Dekantieren noch
zulegen.