



2015 Gran Padrina

Binissalem Mallorca DO, Vinyes I Vins Ca Sa Padrina

Aus dem Herzen Mallorcas

Beschreibung:

Der begehrte Grand Cru aus dem winzigen Familienweingut nahe Binissalem besteht zu zwei Dritteln aus Merlot-Trauben und zu einem Drittel aus Manto-Negro-Trauben, die Önologe Andreu Suner Ferrer 12 Monate in der Barrique lässt.

Degustationsnotiz:

Intensives Purpur mit feinem rubin-granat in der Mitte. Nusschokolade und Kaffee in der vielschichtigen Nase, begleitet von Backpflaumen, schwarzem Holunder und süssen Kirschen. Samtiger Gaumenfluss mit runden Tanninen und verführerischer Extraktsüsse, viel Mallorca-Wärme im Glas, wieder schwarze Früchte und dezentes Barrique-Toasting, nun auch Korinthenschokolade und Lakritze, einzigartige Persönlichkeit ausstrahlend und finessenreich zugleich, schwarze und blaue Früchte in unzähligen Facetten bis ins samtig ausklingende Finale.

Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Rindsfilet, geschmorter Haxe oder Lammkotelett. Servieren Sie diesen Wein auch zu Wildgerichten und Ochsenchwanz.

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:	Vinyes & Vins Ca Sa Padrina SL
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Herstellung:	12 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Traubensorte(n):	63% Merlot, 37% Manto Negro
Artikelnummer:	0846515

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Gran Padrina

Binissalem Mallorca DO
Vinyes I Vins Ca Sa Padrina

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): Score 18.5/20
Traubensorte(en): 63% Merlot, 37% Manto Negro
Trinkreife: Jetzt bis 2026
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 12 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 13.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.