



2018 Gran Verán

Binissalem Mallorca DO, Finca Biniagual

Ein moderner Klassiker

Degustationsnotiz:

Brillantes Granatrot mit ziegelroten Reflexen. Ausladendes Bouquet von getrockneten dunklen Blüten, Sauerkirschen, Trockenfrüchten und Zimtstange. Auch etwas Zedernholz, Rauchspeck und Moccabohne. Am Gaumen mit feiner Extraktsüsse und griffigem Tannin. Auch dunkle Beeren und Bitterzartes Kakao. Langanhaltendes Finale. Eleganz und Finesse sind hier allgegenwärtig.

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:	Biniagual
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Artikelnummer:	1016718

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Gran Verán

Binissalem Mallorca DO
Finca Biniagual

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): Score 18.5/20
Trinkreife: Jetzt bis 2032
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.