



2021 Macià Batle Tinto

VT Mallorca, Bodegues Macià Batle

Der Mallorquiner für jede Gelegenheit

Beschreibung:

Der moderate Alkoholgehalt und das feinkörnige Tannin garantieren viel Trinkspass, und machen ihn damit zum idealen Begleiter zu jeder Mahlzeit oder Festlichkeit.

Degustationsnotiz:

Brillantes Rubinrot bis zur Mitte. Lebhaftes Aromen von schwarzen und roten Kirschen als auch saftigen Waldbeeren springen aus dem Glas. Subtil rauchige Noten umgarnen die charmanten, kühlen Fruchtaromen. Am Gaumen präsentieren sich Himbeergelee, warme exotische Gewürze, sowie eine Vielfalt mediterraner Kräuter. Der moderate Alkoholgehalt und das feinkörnige Tannin garantieren viel Trinkspass, und machen ihn damit zum idealen Begleiter zu jeder Mahlzeit oder Festlichkeit.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:

Spanien

Region:

Balearen

Subregion:

Mallorca

Produzent:

Macià Batle

Bewertung(en):

Score 18.5/20

Ausbau:

3 Monate im Stahltank

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2026

Rebsorte(n):

37.5% Mantonegre-Fogoneu, 37.5% Merlot, 12.5% Cabernet Sauvignon, 12.5% Syrah

Artikelnummer:

1065421

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Macià Batle Tinto

VT Mallorca

Bodegues Macià Batle

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): Score 18.5/20
Rebsorte(n): 37.5% Mantonegre-Fogoneu, 37.5% Merlot,
12.5% Cabernet Sauvignon, 12.5% Syrah
Trinkreife: Jetzt bis 2026
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 3 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge
Weine können mit dem Dekantieren noch
zulegen.