# 2019 1856

VT Mallorca, Bodegues Macià Batle

Ein harmonischer Rotwein aus edlen Rebsorten

**Beschreibung:**
Macia Batle gilt als eine der besten Qualitätskellereien der Insel, die mit 140 Hektar Rebfläche arbeitet, von denen 100 Hektar in ihrem Besitz sind. Macia Batle verliess jedoch vor einigen Jahren die DO Binssalem und zog es stattdessen vor, die flexiblere DO Vi de la Terra Mallorca für alle ihre Weine zu verwenden.
**Degustationsnotiz:**
Undurchdringliches Purpur mit rubinroten Reflexen. Im betörenden Nasenspiel zeigen sich schwarze Kirschen, und Holunder- und Brombeeren, welche von exotischen Gewürznoten wie Kardamom, Nelken und warmer Lebkuchenwürze 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):** | Guía Peñín 90/100, Score 18.5/20 |
| **Ausbau:** | 12 Monate in Grossholz |
| **Weinbau:** | Traditionell |
| **Alkoholgehalt:** | 14.5 % |
| **Rebsorte(n):** | 35% Mantonegre-Fogoneu, 25% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 15% Syrah |
| **Artikelnummer:** | 1065519 |

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

**1856**
VT Mallorca
Bodegues Macià Batle

| | |
|---|---|
| **Herkunft:** | Spanien |
| **Bewertung(en):** | Guía Peñín 90/100, Score 18.5/20 |
| **Rebsorte(n):** | 35% Mantonegre-Fogoneu, 25% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 15% Syrah |
| **Weinbau:** | Traditionell |
| **Ausbau:** | 12 Monate in Grossholz |
| **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. |

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch