



2021 Gran Verán

Binissalem Mallorca DO, Finca Biniagual

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
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Rebsorte(n):	Manto Negro, Syrah
Artikelnummer:	1016721

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Gran Verán

Binissalem Mallorca DO
Finca Biniagual

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	Manto Negro, Syrah
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
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.