



2015 Sa Padrina

Binissalem Mallorca DO, Vinyes I Vins Ca Sa Padrina

Mallorca's Sonne im Glas

Beschreibung:

Die nahe dem verträumten Dorf Sencelles gelegene Finca Sa Padrina ist eines der kleinsten Weingüter der sonnenverwöhnten Insel Mallorca. Andreu Suñer Ferrer legt viel Wert auf fruchtbetonte Weine mit unverkennbarer Mallorca-Typizität.

Degustationsnotiz:

Dichtes Purpur mit tintiger Mitte. Pflaumen und Korinthen in der süsslichen Nase, auch getrocknete Birnen, Holundersaft und dezente Zedernote dahinter. Samtig-weicher Gaumenfluss mit unverkennbarer Mallorca-Wärme und verführerischer Extratsüsse, Dörrfrüchte in unzähligen Nuancen und Waldbeerenmarmelade in der druckvollen Mitte, gute Balance zwischen zartcremigem Schmelz und veloursartiger Textur, Korinthenschokolade und Zimtkirschen bis ins saftige Fuinale. Spanisches Lebensgefühl mit Klasse.

Passt zu:

Hervorragender Begleiter zu Grilladen, Spanferkel und Hackfleischbällchen. Ebenso passend zu verschiedenen Käsesorten oder auch Poulet.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:

Spanien

Region:

Balearen

Subregion:

Mallorca

Produzent:

Vinyes & Vins Ca Sa Padrina SL

Bewertung(en):

Score 17.5/20

Herstellung:

6 Monate in Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

13.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2025

Traubensorte(n):

34% Manto Negro, 33% Merlot, 22% Shiraz, 10% Cabernet Sauvignon

Originalgebinde:

6er-Karton

Artikelnummer:

0782515075C6100

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sa Padrina

Binissalem Mallorca DO
Vinyes I Vins Ca Sa Padrina

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): Score 17.5/20
Traubensorte(en): 34% Manto Negro, 33% Merlot, 22% Shiraz,
10% Cabernet Sauvignon
Trinkreife: Jetzt bis 2025
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 6 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 13.5 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge
Weine können mit dem Dekantieren noch
zulegen.