



2017 Sa Talaja

VT Mallorca, Bodega Cap Andritxol

Aus dem Herzen Mallorcas

Descrizione del vino:

Die Bodega Cap Andritxol liegt in Senselles, dem Herzen der besten Rebberge Mallorcas. Der Önologe Pere Crespi Ordinas legt besonderen Wert auf die Balance zwischen lokalen und internationalen Sorten.

Nota di degustazione:

Leuchtendes Kirschrot mit purpurner Mitte. Intensive Aromen von roten und schwarzen Früchten, Süssholz sowie Kakaopulver springen aus dem Glas. Auch Lebkuchenwürze und saftige Brombeeraromen schwingen munter mit. Am samtigen Gaumen überwiegen rote Früchte, mediterrane Kräuter und feintoastige Noten. Das lange Finale überzeugt mit Tiefgründigkeit und Finesse.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:	Spagna
Regione:	Baléares
Sottoregione:	Maggiore
Produttore:	Cap Andritxol
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	12 Monate im Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2029
Varietà d'uva:	32% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 14% Syrah, 14% Gorgolassa, 12% Manto Negro, 8% Callet
Numero di articolo:	1016217

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Sa Talaja

VT Mallorca

Bodega Cap Andritxol

Origine: Spagna

Valutazioni: Score 18.5/20

Varietà d'uva: 32% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 14% Syrah, 14% Gorgollassa, 12% Manto Negro, 8% Callet

Maturità: Jetzt bis 2029

Viticultura: Tradizionale

Vinificazione: 12 Monate im Barrique

Gradazione 14.5 %

alcolica:

Servizio: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.