



## 2012 Can Catorra Negre

Binissalem Mallorca DO, Finca Biniagual

Ein unvergesslicher Mallorca-Genuss

### Descrizione del vino:

Der Lokalmatador Miquel Àngel Cerdà selektiert aus den besten Lagen im Zentrum der Insel das Traubengut. Während eines Jahres reift der Wein in besten Barriquen und entwickelt seine einzigartige Balance zwischen Manto-Negro-Frucht, Syrah-Würze und charaktervollem Cabernet.

### Nota di degustazione:

Leuchtendes Granat mit purpur Reflexen. Dörripflaumen und Korinthen in der weinigen Nase, Haselnusschokolade und süsser Tabak dahinter, auch Birnenweggen und Waldbeermarmelade, komplex und verführerisch zugleich. Cremig-weicher Auftakt mit desserthafter Extraktösse und feiner Karamellnote, wieder finessenreiche Dörrfruchtaromen und feines Haselnussgebäck, veloursartige Textur in der saftigen Mitte, immer wieder neue Aromen zeigend, nun auch Zimtkirschen, Pflaumenkuchen und Korinthenschokolade, grossartiger Trinkgenuss bis ins elegante Finale. Die Sonne Mallorcas im Glas.

### 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.

<b>Paese d'origine:</b>	Spagna
<b>Regione:</b>	Baléares
<b>Sottoregione:</b>	Maggiore
<b>Produttore:</b>	Biniagual
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Vinificazione:</b>	15 Monate in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.0 %
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2028
<b>Varietà d'uva:</b>	50% Manto Negro, 30% Syrah, 20% Cabernet Sauvignon
<b>Numero di articolo:</b>	0889012

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Can Catorra Negre**

Binissalem Mallorca DO  
Finca Biniagual

<b>Origine:</b>	Spagna
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	50% Manto Negro, 30% Syrah, 20% Cabernet Sauvignon
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2028
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	15 Monate in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.