



2014 Sa Padrina

Binissalem Mallorca DO, Vinyes I Vins Ca Sa Padrina

Mallorca Sonne im Glas

Descrizione del vino:

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.

Nota di degustazione:

Dichtes Purpur-Granat. Lakritze und süsser Tabak in der korinthischen Nase, Pflaumenkompott, getrocknete Kirschen und Datteln dahinter. Saftiger Gaumenfluss mit viel roter Frucht an Kirschen und Zimtwetschgen erinnernd, jugendlich und klassisch zugleich, nun auch Veilchen, dunkle Rosen und Lebkuchen, angenehme Frische bis ins zartpelzige Finale. Charakterwein aus Mallorca, perfekt zu Lamm oder würzigem Stroganow.

Abbinamenti:

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

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:	Spagna
Regione:	Baléares
Sottoregione:	Maggiore
Produttore:	Sa Padrina
Valutazioni:	Score 17/20
Vinificazione:	4 Monate in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	Jetzt trinkreif
Varietà d'uva:	48% Manto Negro, 27% Merlot, 18% Syrah, 9% Cabernet Sauvignon
Numero di articolo:	0782514

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Sa Padrina

Binissalem Mallorca DO

Vinyes I Vins Ca Sa Padrina

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Score 17/20
Varietà d'uva:	48% Manto Negro, 27% Merlot, 18% Syrah, 9% Cabernet Sauvignon
Maturità:	Jetzt trinkreif
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	4 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.