



2015 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 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 Finale. Spanisches Lebensgefühl mit Klasse.

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 17.5/20
Vinificazione:	6 Monate im Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2025
Varietà d'uva:	34.3% Manto Negro, 33.1% Merlot, 22.2% Shiraz, 10.4% Cabernet Sauvignon
Numero di articolo:	0782515

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Sa Padrina

Binissalem Mallorca DO
Vinyes I Vins Ca Sa Padrina

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Score 17.5/20
Varietà d'uva:	34.3% Manto Negro, 33.1% Merlot, 22.2% Shiraz, 10.4% Cabernet Sauvignon
Maturità:	Jetzt bis 2025
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	6 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.