



NEGRE MB

VT Mallorca, Bodegues Macià Batle

Beschreibung:

Aromenprofil:

Undurchdringliches Purpurrot mit rubinroten Reflexen. Im ansprechenden Nasenspiel zeigen sich schwarze Kirschen, und Holunder- und Brombeeren, welche von exotischen Gewürznoten wie Kardamom, Nelken und warmer Lebkuchenwürze umgarnt werden. Feine Röstaromen offenbaren sich mit süßer Melasse und einer tiefgründigen Malzaromatik. Am Gaumen geprägt von sonnengeküsster Frucht und einer feinen Baumnussnote, die sich in vollendeter Harmonie mit dem gut stützenden Tannin zeigt.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland: Spanien

Subregion: Mallorca

Produzent: Bodegues Macià Batle

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2032

Rebsorte(n): 37.5% Manto Negro, 37.5% Merlot, 12.5% Cabernet Sauvignon, 12.5% Sirah

Artikelnummer: 1441822

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

NEGRE MB

VT Mallorca
Bodegues Macià Batle

Herkunft: Spanien
Ratings: Score 18.5/20
Rebsorte(n): 37.5% Manto Negro, 37.5% Merlot, 12.5% Cabernet Sauvignon, 12.5% Sirah
Trinkreife: Jetzt bis 2032
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.5%
Servier: Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.