



## Macià Batle Tinto

VT Mallorca, Bodegues Macià Batle

Der Mallorquiner für jede Gelegenheit

### Beschreibung:

Der moderate Alkoholgehalt und das feinkörnige Tannin garantieren viel Trinkspaß, und machen ihn damit zum idealen Begleiter zu jeder Mahlzeit oder Festlichkeit.

### Aromenprofil:

Brillantes Rubinrot bis zur Mitte. Lebhaftes Aromen von schwarzen und roten Kirschen als auch saftigen Waldbeeren springen aus dem Glas. Subtil rauchige Noten umgarnen die charmanten, kühlen Fruchtaromen. Am Gaumen präsentieren sich Himbeergelee, warme exotische Gewürze, sowie eine Vielfalt mediterraner Kräuter. Der moderate Alkoholgehalt und das feinkörnige Tannin garantieren viel Trinkspaß, und machen ihn damit zum idealen Begleiter zu jeder Mahlzeit oder Festlichkeit.

### Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

### Temperatur:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

**Herkunftsland:** Spanien

**Subregion:** Mallorca

**Produzent:** Bodegues Macià Batle

**Ausbau:** 3 Monate im Stahltank

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 14.5%

**Trinkreife:** Jetzt trinkreif

**Rebsorte(n):** 37.5% Mantonegre-Fogoneu, 37.5% Merlot, 12.5% Cabernet Sauvignon, 12.5% Syra

**Artikelnummer:** 1065421

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Macià Batle Tinto

VT Mallorca  
Bodegues Macià Batle

**Herkunft:** Spanien  
**Ratings:** Score 18.5/20  
**Rebsorte(n):** 37.5% Mantonegre-Fogoneu, 37.5% Merlot,  
12.5% Cabernet Sauvignon, 12.5% Syrah  
**Trinkreife:** Jetzt trinkreif  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 3 Monate im Stahltank  
**Alkoholgehalt:** 14.5%  
**Servier:** Für den optimalen Genuss von kräftigen  
Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur  
von 15 bis 17°C.