



1856

VT Mallorca, Bodegues Macià Batle

Ein harmonischer Rotwein aus edlen Rebsorten

Beschreibung:

1856 ist ein eleganter und harmonischer Rotwein, der durch die gekonnte Mischung verschiedener Rebsorten entsteht: Mantonegro, Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah.

Aromenprofil:

Undurchdringliches Purpur mit rubinroten Reflexen. Im betörenden 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 Walnussnote, die sich in vollendeter Harmonie mit dem knackigen 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 in Grossholz

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Rebsorte(n): 35% Mantonegro-Fogoneu, 25% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 15% Syrah

Artikelnummer: 1065519

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

1856

VT Mallorca
Bodegues Macià Batle

Herkunft: Spanien
Ratings: Guía Peñín 90/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n): 35% Mantonegre-Fogoneu, 25% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 15% Syrah
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 12 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt: 14.5%
Servier: Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.