



2014 Can Catorra Negre

Binissalem Mallorca DO, Finca Biniagual

Unvergesslicher Mallorca-Genuss von Biniagual

Beschreibung:

Der Önologe Matthieu Pichenot selektiert aus den besten Lagen im Zentrum der Insel das Traubengut für Can Catorra. Während eines Jahres reift der Wein in speziell selektierten Barriques und entwickelt seine einzigartige Balance zwischen Manto-Negro-Frucht, Syrah-Würze und charaktervollem Cabernet.

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Purpur-Rubin mit schwarzem Schimmer. Kaffee, Lebkuchen und desserthaftes Zwetschgenkompott in der gewinnenden Nase, auch Brombeermuffins und dezente Waldhonignote. Saftiger Gaumenfluss mit betörender Extraktsüsse und perfekt eingebundenen Tanninen, beeindruckende Fruchttintensität und wiederum allgegenwärtigem Kaffeetoasting, Kirschenkuchen und Walbeergelee bis zum letzten Schluck.

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.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:	Spanien
Region:	Balearen
Subregion:	Mallorca
Produzent:	Biniagual
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Ausbau:	15 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Rebsorte(n):	50% Manto Negro, 30% Cabernet Sauvignon, 20% Syrah
Artikelnummer:	0889014

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Can Catorra Negra

Binissalem Mallorca DO
Finca Biniagual

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): Score 18.5/20
Rebsorte(n): 50% Manto Negro, 30% Cabernet Sauvignon,
20% Syrah
Trinkreife: Jetzt bis 2029
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 15 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll
oder nicht.