



2017 Matacà

VT Mallorca, Cap Andritxol

Beispielhafter Wein vom Mallorquiner Pere Crespi Ordinas

Beschreibung:

Die Bodegas Cap Andritxol liegt in Senselles, dem Herzen der besten Rebberge Mallorcas. Der Önologe Pere Crespi Ordinas legt viel Wert auf die Balance zwischen internationalen und den lokalen Sorten, Callet und Manto Negro. Der Matacà wird ein Jahr in Barriques ausgebaut und verspricht ein authentisches Trinkvergnügen mit Eleganz und Finesse.

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Granat mit rubinrotem Schimmer. Zimtkirschen und Himbeeren in der finessenreichen Nase, auch Grenadine und Gianduja, filigran und vielschichtig zugleich. Seidig-weicher Auftakt mit angenehmer Himbeersüsse und zartcremiger Fülle, an grossen Pinot erinnernd, Kirschen- und Zwetschgenkompott, unterlegt mit Milkschokolade und karamellisierte Mandeln, elegant und sanft bis ins fruchtbetonte Finale.

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.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Spanien
Region:	Balearen
Subregion:	Mallorca
Produzent:	Cap Andritxol
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	4 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Rebsorte(n):	31% Merlot, 31% Syrah, 18% Callet, 16% Manto Negro, 4% Tempranillo
Artikelnummer:	1016117

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Matacà

VT Mallorca
Cap Andritxol

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	31% Merlot, 31% Syrah, 18% Callet, 16% Manto Negro, 4% Tempranillo
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	4 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.