



2014 Negre

Binissalem Mallorca DO, Finca Biniagual

Viel Mallorca fürs Geld

Beschreibung:

Die Bodegas Biniagual befindet sich in einer traditionellen Weinregion Mallorcas, deren steinige Böden sich ideal für den Anbau von Reben eignen. Der Tradition folgend, baut das Weingut einheimische Rebsorte an, allen voran den Manto Negro. Dieser bildet die Grundlage all Ihrer Rotweine. Das Geheimrezept der Bodegas ist, dass sie auf liebevolle Handarbeit setzen, für den Dünger sorgen die Schafe, die in der Finca Biniagual leben und die gleichzeitig das Unkraut fressen.

Degustationsnotiz:

Dichtes Purpur mit rubiner Mitte. Pflaumenkompott und Amarenakirschen in der ansprechenden Nase, unterlegt mit Lebkuchen und Brombeergelee. Angenehme Gaumenfülle mit guter Balance zwischen Beerenfrucht, Extraktsüsse und Textur, wieder viel schwarze Frucht und dezente Schokonote, feine Tabakwürze schwingt mit, unverkennbarer Mallorca-Charakter und gleichzeitig samtig-weich bis ins lang anhaltende Finale.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Spanien
Region:	Balearn
Subregion:	Mallorca
Produzent:	Biniagual
Bewertung(en):	Guía Peñín 91/100
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	50% Cabernet Sauvignon, 40% Manto Negro, 10% Syrah
Artikelnummer:	1017114

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Negre

Binissalem Mallorca DO
Finca Biniagual

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): Guía Peñín 91/100
Rebsorte(n): 50% Cabernet Sauvignon, 40% Manto Negro,
10% Syrah
Trinkreife: Jetzt bis 2028
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 15.0 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge
Weine können mit dem Dekantieren noch
zulegen.