



## 2015 Gran Verán

Binissalem Mallorca DO, Finca Biniagual

Vorzeigewein von Önologe Matthieu Pichenot

**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.

<b>Herkunftsland:</b>	Spanien
<b>Region:</b>	Balearn
<b>Subregion:</b>	Mallorca
<b>Produzent:</b>	Biniagual
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Rebsorte(n):</b>	55% Manto Negro, 45% Syrah
<b>Artikelnummer:</b>	1016715

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Gran Verán**

Binissalem Mallorca DO  
Finca Biniagual

**Herkunft:** Spanien  
**Bewertung(en):** Score 19/20  
**Rebsorte(n):** 55% Manto Negro, 45% Syrah  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2030  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 18 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.0 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.