



2018 Mantonegro

Binissalem Mallorca DO, Finca Biniagual

Ein authentischer, unverkennbarer Mallorquiner der viel Trinkspaß bietet

Degustationsnotiz:

Brillantes Rubinrot vom Rand bis zur Mitte. Intensive, ausdrucksstarke Aromen von schwarzen Kirschen und Brombeeren, aber auch roten Früchten, springen aus dem Glas. Eine subtil rauchige Note umgarnt die feinen Fruchtaromen und ätherisch-kühle mediterrane Kräuternote. Auch warm anmutende Noten von Lebkuchengewürz und Mandelgebäck in der saftigen Mitte. Angenehme Gaumenfülle mit grossartiger Balance zwischen Beerenfrucht, dezenter Mineralität und feiner Barriquenote bis ins fruchtige Finale.

Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Rindsfilet, geschmorter Haxe oder Lammkotelett. Servieren Sie diesen Wein auch zu Wildgerichten und Ochsenschwanz.

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):	Guía Peñín 92/100, Score 18.5/20
Alkoholgehalt:	12.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Artikelnummer:	0876018

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Mantonegro

Binissalem Mallorca DO
Finca Biniagual

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): Guía Peñín 92/100, Score 18.5/20
Trinkreife: Jetzt bis 2028
Alkoholgehalt: 12.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.