



2017 Negre

Binissalem Mallorca DO, Finca Biniagual

Ein authentischer, unverkennbarer Mallorquiner

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:

Brillantes Rubinrot vom Rand bis zur Mitte. Rote und schwarze Beeren, Amarenakirschen und mediterrane Kräuter in der ausdrucksstarken Nase. Auch Noten von Lebkuchengewürz und Johannisbeergelee in der saftigen Mitte. Angenehme Gaumenfülle mit großartiger Balance zwischen Beerenfrucht, dezenter Mineralität und feiner Barriquenote bis ins fruchtige 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:

Biniagual

Bewertung(en):

Guía Peñín 90/100, Score 18/20

Ausbau:

12 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.0 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2028

Rebsorte(n):

40% Manto Negro, 35% Cabernet Sauvignon, 20% Syrah, 5% Merlot

Artikelnummer:

1017117

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Negre

Binissalem Mallorca DO
Finca Biniagual

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	Guía Peñín 90/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	40% Manto Negro, 35% Cabernet Sauvignon, 20% Syrah, 5% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.