



## 2021 Macià Batle Tinto

VT Mallorca, Bodegues Macià Batle

Der Mallorquiner für jede Gelegenheit

**Beschreibung:**

Der moderate Alkoholgehalt und das feinkörnige Tannin garantieren viel Trinkspaß, und machen ihn damit zum idealen Begleiter zu jeder Mahlzeit oder Festlichkeit.

**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:**

Macià Batle

**Bewertung(en):**

Score 18.5/20

**Ausbau:**

3 Monate im Stahltank

**Weinbau:**

Traditionell

**Alkoholgehalt:**

14.5 %

**Trinkreife:**

Jetzt bis 2026

**Rebsorte(n):**

37.5% Mantonegre-Fogoneu, 37.5% Merlot, 12.5% Cabernet Sauvignon, 12.5% Syrah

**Artikelnummer:**

1065421

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Macià Batle Tinto**

VT Mallorca

Bodegues Macià Batle

**Herkunft:** Spanien  
**Bewertung(en):** Score 18.5/20  
**Rebsorte(n):** 37.5% Mantonegre-Fogoneu, 37.5% Merlot,  
12.5% Cabernet Sauvignon, 12.5% Syrah  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2026  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 3 Monate im Stahltank  
**Alkoholgehalt:** 14.5 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge  
Weine können mit dem Dekantieren noch  
zulegen.