



"Ein unvergesslicher Mallorca-Genuss"

## 2012 Can Catorra Negre

Binissalem Mallorca DO, Finca Biniagual

<b>Beschreibung:</b>	Der Lokalmatador Miquel Àngel Cerdà selektiert aus den besten Lagen im Zentrum der Insel das Traubengut. Während eines Jahres reift der Wein in besten Barriquen und entwickelt seine einzigartige Balance zwischen Manto-Negro-Frucht, Syrah-Würze und charaktervollem Cabernet.
<b>Degustationsnotiz:</b>	Leuchtendes Granat mit purpur Reflexen. Dörripflaumen und Korinthen in der weinigen Nase, Haselnusschokolade und süsster Tabak dahinter, auch Birnenweggen und Waldbeermarmelade, komplex und verführerisch zugleich. Cremig-weicher Auftakt mit desserthafter Extraktsüsse und feiner Karamellnote, wieder finessenreiche Dörrfruchtaromen und feines Haselnussgebäck, veloursartige Textur in der saftigen Mitte, immer wieder neue Aromen zeigend, nun auch Zimtkirschen, Pflaumenkuchen und Korinthenschokolade, grossartiger Trinkgenuss bis ins elegante Finale. Die Sonne Mallorcas im Glas.
<b>Herstellung:</b>	15 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Herkunftsland:</b>	Spanien
<b>Traubensorte(en):</b>	50% Manto Negro, 30% Syrah, 20% Cabernet Sauvignon
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0 %
<b>Passt zu:</b>	Il accompagne délicieusement le filet de bœuf, le jarret braisé ou les côtelettes d'agneau. Vous pouvez également le servir avec des plats de chasse ou de la queue de bœuf
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2028
<b>Produzent:</b>	Bodega Biniagual
<b>Originalgebinde:</b>	6er-Karton
<b>Artikelnummer:</b>	0889012075C6100

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Can Catorra Negra**

Binissalem Mallorca DO  
Finca Biniagual

**Herkunft:** Spanien  
**Bewertung(en):** Score 18.5/20  
**Traubensorte(en):** 50% Manto Negro, 30% Syrah, 20% Cabernet Sauvignon  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2028  
**Weinbau:** Traditionell  
**Herstellung:** 15 Monate in Barrique  
**Alkoholgehalt:** 15.0 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.