



Veran

2020 DO/MO Mallorca

Finca Biniagual

75cl (6er-Karton)

Degustationsnotiz

Dunkles Ziegelrot. Komplex, mit Aromen reifer roter Früchte. Balsam und Eukalyptus, geröstete Noten, Kokos und Holz. Im Gaumen sanft und leicht; rund, mit Anklängen roter Früchte. Wieder Kokos-Noten und Toast. Lebendige Säure, die auf seine Langlebigkeit und Frische hindeutet.


 **Typ:** Rotwein


 **Land:** Spanien

 **Region:** Mallorca

 **Alkoholgehalt:** 14% Vol.

 **Trinktemperatur:** 15°C - 17°C

 **Traubensorten:** Manto Negro 40%, Cabernet Sauvignon 30%, Syrah 25%, Merlot 5%

 **Allergene:** Enthält Sulfite

 **Vino Vario:** 91/100

Produzenten-Informationen

Die Trauben werden von Hand in Kisten mit 12 kg Kapazität gelesen, dabei wird streng auf die Qualität geachtet. Nach einer erneuten Qualitätskontrolle von Hand im Weinkeller werden die Trauben entrappt und danach in Stahltanks mit 4600 bzw. 8850 Litern temperaturgesteuert vergoren. Die Maischestandzeit beträgt 20 bis 25 Tage. Für die anschließende Milchsäuregärung wird ein Teil des Weines in Zementtanks, der andere Teil in Holzfässer umgefüllt. Ausbau: 15 Monate in medium gerösteten Eichenfässern, davon 80% aus französischer und 20% aus amerikanischer Eiche. 70% der Fässer sind neu, 30% werden im zweiten Jahr verwendet.