2022 Veran Tinto Mallorca

Finca Biniagual

Typ	Rot
Herkunft	Spanien, Mallorca
Ausbau	15 Monate in Barrique, 80% französischer Eiche, 20% in amerikanischen Eiche
Ausschanktemperatur	15 - 17 C°
Trinkreife	Trinkbar bis 7 - 9 Jahre nach Ernte
Alkoholgehalt	14 %
Traubensorten	Manto Negro, Cabernet Sauvignon, Syrah
Grösse	75cl
Artikelnummer	40357722

Bemerkungen

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.

Degustationsnotizen

Komplex, mit Aromen reifer roter Früchte. Balsam und Eukalyptus, geröstete Noten, Kokos und Holz. Im Gaumen sanft und leicht; rund, mit Anklänge roter Früchte. Wieder Kokos-Noten und Toast.