



2021 Can Catorra Negre

Binissalem Mallorca DO, Finca Biniagual

Würzig-fruchtiger Inselwein voller Lebensfreude

Beschreibung:

Der Önologe Matthieu Pichenot 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.

Degustationsnotiz:

Leuchtendes, dunkles Rubinrot vom Rand bis zur Mitte. Ein verführerisches Bouquet von roter Waldbeere, sowie Heidel- und Johannisbeeren. Ein delikater Anflug von Feigenhonig und Orangenblüte. Subtile Noten von mediterranen Kräutern und exotisch anmutenden Gewürzen. Saftiger, animierender Gaumenfluss mit beachtlicher Extraktsüsse und exemplarisch eingebundenem Tannin. Die Fruchtintensität harmoniert wundervoll mit dezenten Röstnoten und nobler Mineralität.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

| | |
|-----------------------|--|
| Herkunftsland: | Spanien |
| Region: | Balearen |
| Subregion: | Mallorca |
| Produzent: | Biniagual |
| Bewertung(en): | Score 18.5/20 |
| Ausbau: | 15 Monate im Barrique |
| Weinbau: | Traditionell |
| Alkoholgehalt: | 13.5 % |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2032 |
| Rebsorte(n): | 50% Mantonegre-Fogoneu, 28% Syrah, 16% Cabernet Sauvignon, 6% Merlot |
| Artikelnummer: | 0889021 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Can Catorra Negra

Binissalem Mallorca DO
Finca Biniagual

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): Score 18.5/20
Rebsorte(n): 50% Mantonegre-Fogoneu, 28% Syrah, 16% Cabernet Sauvignon, 6% Merlot
Trinkreife: Jetzt bis 2032
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 15 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 13.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.