



## 2023 Macià Batle Tinto

VT Mallorca, Bodegues Macià Batle

Der Mallorquiner für jede Gelegenheit

### **Beschreibung:**

Mallorca rückt immer stärker in den Fokus von Weinkennern. Das ist auch den alt eingesessenen und heute führenden Bodegues Macià Batle zu verdanken. Durch ihre Lage und das Klima ist die Insel prädestiniert für den Weinbau. Ein grossartiger Weinwert, der sich als Begleiter von unterschiedlichsten Speisen bewährt.

### **Degustationsnotiz:**

Brillantes Rubinrot bis zur Mitte. Lebhaftes Aromen von schwarzen und roten Kirschen als auch saftigen Waldbeeren springen aus dem Glas. Subtil rauchige Noten umgarnen die charmanten, kühlen Fruchtaromen. Am Gaumen präsentieren sich Himbeergelee, warme exotische Gewürze, sowie eine Vielfalt mediterraner Kräuter. 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 Pilzsauces, 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:**

im Stahltank

### **Weinbau:**

Traditionell

### **Alkoholgehalt:**

14.5 %

### **Rebsorte(n):**

45.1% Merlot, 25% Manto Negro, 15% Syrah, 14.9% Cabernet Sauvignon

### **Artikelnummer:**

1065423

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Macià Batle Tinto**

VT Mallorca

Bodegues Macià Batle

<b>Herkunft:</b>	Spanien
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	45.1% Merlot, 25% Manto Negro, 15% Syrah, 14.9% Cabernet Sauvignon
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.