



2021 1856

VT Mallorca, Bodegues Macià Batle

Ein harmonischer Rotwein aus edlen Rebsorten

Beschreibung:

1856 ist ein eleganter und harmonischer Rotwein, der durch die gekonnte Mischung verschiedener Rebsorten entsteht: Mantonegro, Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah.

Degustationsnotiz:

Undurchdringliches Purpur mit rubinroten Reflexen. Im betörenden Nasenspiel zeigen sich schwarze Kirschen, und Holunder- und Brombeeren, welche von exotischen Gewürznoten wie Kardamom, Nelken und warmer Lebkuchenwürze umgarnt werden. Feine Röstaromen offenbaren sich mit süsser Melasse und einer tiefgründigen Malzaromatik. Am Gaumen geprägt von sonnengeküsster Frucht und einer feinen Baumnussnote, die sich in vollendeter Harmonie mit dem knackigen Tannin zeigt.

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:

Balearn

Subregion:

Mallorca

Produzent:

Macià Batle

Bewertung(en):

Guía Peñín 90/100, Score 18.5/20

Ausbau:

12 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.5 %

Rebsorte(n):

37.5% Merlot, 37.5% Manto Negro, 12.5% Syrah, 12.5% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer:

1065521

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

1856

VT Mallorca
Bodegues Macià Batle

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): Guía Peñín 90/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n): 37.5% Merlot, 37.5% Manto Negro, 12.5% Syrah, 12.5% Cabernet Sauvignon
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.