

OM 500 Mallorca DO



Bewertung: Noch nicht bewertet

Preis

26.50 Fr.

26.50 Fr.

[Stellen Sie eine Frage zu diesem Produkt](#)

Beschreibung

Traubensorten:

50 % Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah (französische Trauben) & 50 % Manto Negro, Callet, Gargalossa (autochthone Trauben aus Mallorca)

Ausbau:

traditionelle Fermentation in Stahltanks, danach Ausbau während 12 Monaten in neuen französischen und amerikanischen Barriques.

Farbe:

intensives Rubinrot, sehr tiefes Dunkel

Duft:

sehr fruchtbetont, intensiv, unglaubliche Fruchtaromen die die Nase betören, Zwetschgen, Rumtopf

Geschmack:

toller wuchtiger Früchtekorb, Cassis, Kaffee und Schokolade, sehr aromatisch, voll, elegant und lang, harmonisch und graziös, sehr lange anhaltend und intensiv, einfach grandios! Ein Wein der absolut hundertprozent anspricht, ohne Fehl und Tadel. Eingang grosser Wein mit langer Zukunft!

Passt

zu: dunklem Fleisch, Wild, Lamm, edle Gerichte, kräftige Käse.