

Gvivm Rotwein

Ursprungsbezeichnung: Pla i Llevant de Mallorca

Varietäten: Merlot und Callet

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Alkoholgehalt: 15 % vol.

Präsentation: Kiste mit 6 Flaschen italienischem Bourdeaux 75 cl.

Verkostung Hinweis: Knorpelkirschene Farbe und undurchsichtig. Rein und glänzend. Olfaktorische Phase von großer Qualität, reine Fruchtkompott- und Holzaromen. Mundet mit exquisiten, harmonischen, noblen und gleichzeitig komplexen und eleganten Facetten. Exzellente Harmonie zwischen Alkohol und Aszidität. Sanfte Balsamnoten durch die Reifung im Fass, Holz ist gut in den Wein integriert. Retronasal mit Noten von roten Früchten und einem Balsamhauch durch die Aufbewahrung im Fass. Abschluss voll und schmackhaft, mit einem leicht astringenten, langen und andauernden Nachgeschmack.

Mariage: Ideal zu Fleischgerichten, Spanferkel im Holzofen, Wildfleisch. Empfehlenswert zu Roast-Beef. Reife Käsesorten.

