

Mossèn Alcover Rotwein

Ursprungsbezeichnung: Pla i Llevant de Mallorca

Varietäten: Cabernet Sauvignon und Callet

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Alkoholgehalt: 14 % vol.

Präsentation: Kiste mit 6 Flaschen italienischem Bourdeaux 75 cl.

Verkostung Hinweis: Wunderschöne Farbe, glänzendes Rubinrot. Intensive Farbe mit einem Hauch Himbeer. Sehr rein und glänzend. Olfaktorische Phase sehr persönlich, intensiv und qualitativ, reine Aromen von reifen roten Früchten (Johannisbeere, Maulbeere und Himbeere), die eine erfreuliche Harmonie bilden. Ein leichter Hauch an Holz durch die Reifung im Fass, der gut in den Wein integriert ist. Mundet originell, warm und wohlschmeckend, und trinkt sich geschmeidig, frisch und elegant. Harmonisch und sehr fruchtig. Retronasal sehr persönlich unverbraucht, mit Fruchtnoten und einem erfreulichem Touch von feuchter Erde. Abschluss zahn, freundlich und würzig, mit einem andauernden Nachgeschmack, der den Gaumen mit Mittelmeer füllt.

Mariage: Rotes Fleisch. Gewürzte Teigwaren. Kuh- und Schafskäse, reifer und mittelreifer Käse.

