

Criança Rotwein

Ursprungsbezeichnung: Pla i Llevant de Mallorca

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Präsentation: Kiste mit 6 Flaschen italienischem Bourdeaux 75 cl.

Verkostung Hinweis: Tiefes Rubinrot mit Tontönen. Rein und glänzend. Herstellung und Kellerbehandlung: 6 Monaten in französischen und amerikanischen Eichenfässern. Intensive olfaktorische Phase in denen die Crianza-Aromen hervorstechen (Vanille, Trüffel, Leder). erinnert an Feingebäck und Edelhölzer (Zeder). Mundet freundlich, fast süß und würzig, trinkt sich weinig, abgerundet und mit einem hervorragenden Gleichgewicht zwischen Aszidität und Alkohol. Retronasal parfümiert, erinnert an Schwarzfruchtkompott mit Gewürznoten. Breiter, geschmeidiger und eleganter Abschluss mit einem langen Nachgeschmack, der zum Genießen einlädt.

Mariage: Ideal zu Wildfleisch. Mittelreifer Käse und Fleisch im Allgemeinen. Sehr empfehlenswert zu Roast-Beef.

