

Reserva Rotwein

Ursprungsbezeichnung: Pla i Llevant de Mallorca

Trinktemperatur: 18 °C

Präsentation: Kiste mit 6 Flaschen italienischem Bourdeaux 75 cl.

Verkostung Hinweis: Farbe tiefes Rubinrot mit Tontönen. Rein und glänzend. Herstellung und Kellerbehandlung: 12 Monaten in französischen und Amerikanischen Eichenfässern. Intensive und gute olfaktorische Phase, die an reife Rotfrüchte (Johannis- und Brombeere) erinnert, zusammen mit den Crianza-Aromen (Leder, süsser Tabak und Pfeffer). Erinnert an Balsam und Edelholzaromen, die gut im Wein integriert sind. Mundet warm und freimutig, trinkt sich ausgeglichen, sehr verlockend und elegant. Gute Vereinigung Frucht-Holz, gut mit Holz zugedeckt. Retronasal rein und intensiv wo man neue gewürzige Noten schätzt. Angenehm wohlschmeckend und seidener Abschluss mit einem langen und andauernden Nachgeschmack, der zum Genießen einlädt.

Mariage: Ideal zu allen Fleischarten. Reife und mittelreife Käsesorten.

