



## Grand Vin Son Mayol

VdT Vi de la Terra Mallorca, Bodega Son Mayol,  
2018

750 ml

**CHF 68.–**

statt CHF 88.–

Art-Nr. 37045718

Ein Wein höchster Güte, von französischer Noblesse mit mediterranem Charme. Wie ein Fächer aus zarter Seidenspitze öffnet sich sein Bouquet mit Noten von Orangenblüten, Lavendel und Rosen, von Granatapfel, Feige und Dörrobst, von Waldhonig, Marzipan und Edelholz. Er begeistert mit seinem Geschmacksreichtum, seinen feingeschliffenen Tanninen und seiner eleganten Opulenz. Von Meisterhand geschaffen, schlicht und einfach grossartig!

Herkunft:	<b>Spanien / Mallorca</b>
Traubensorte:	<b>Cabernet Sauvignon, Merlot</b>
Genussreife:	<b>4 bis 15 Jahre</b>
Servicetemperatur:	<b>16 bis 18 °C</b>
Trinkempfehlung:	<b>Würzig-scharfe asiatische Gerichte, Coq au vin, Lammgigot aus dem Ofen, Schweinsfilet mit Pflaumen, Wildgeflügel, Wildschweinentrecôte mit Spätzli</b>
Vinifikation:	<b>lange Maischegärung, Gärung im Holzfass, Überpumpen des Tresterhuts, Kaltstandzeit</b>
Ernte:	<b>Handlese, Strenge Selektion, in kleinen Kisten</b>
Ausbau:	<b>in neuen Barriques, langer Ausbau</b>
Abfüllung:	<b>keine Filtration</b>
Ausbaudauer:	<b>14 Monate</b>
Volumen:	<b>14.5 %</b>



Integrierte Produktion zertifiziert



# BAUR *au LAC* Vins

---

## Genussprofil

### Nasenprofil

#### Intensität



#### Blumigkeit



#### Fruchtigkeit



#### Würzigkeit



#### Holzeinfluss



#### Komplexität



## Gaumenprofil

### Auftaktfülle



### Säure / Saftigkeit



### Tannine



### Körper



### Abgangslänge

