Premier Vin Son Mayol 2018

VdT Vi de la Terra Mallorca, Bodega Son Mayol, 750 ml

750 ml

Art-Nr. 37046718

Seinen Auftakt am Gaumen präsentiert er mit viel Schmelz und toller Geschmacksintensität. Jugendlich frisch und muskulös, verwöhnt er den Gaumen mit spürbar belegenden, aber sehr feinen Gerbstoffen. Reife Pflaumen, Blaubeeren und Süsskirschen vereinen sich mit Lakritze, Süssholz sowie dem Duft von Edelhölzern und feinstem Tabak. Eine tolle Mariage von französischer Eleganz, meisterhaftem Können und mediterranem Charme!

Herkunft:	**Spanien / Mallorca**
Traubensorte:	**Cabernet Sauvignon, Merlot**
Genussreife:	**2 bis 10 Jahre nach der Ernte**
Trinktemperatur:	**16 bis 18 °C**
Speiseempfehlung:	**Châteaubriand, Filet Wellington, Gulasch, Boeuf bourguignon, Kalbsnieren an Senfsauce, Lammrückenfilet an Kräuterjus**
Vinifikation:	**vollständig entrappt, Gärung im Holzfass, Überpumpen des Tresterhuts, Kaltstandzeit**
Ernte:	**Handlese, Strenge Selektion, in kleinen Kisten**
Ausbau:	**in teils neuen und gebrauchten Barriques, langer Ausbau**
Abfüllung:	**keine Filtration**
Ausbaudauer:	**12 Monate**
Volumen:	**14.5 %**

Hinweis: Enthält Sulfite

Vegan

Genussprofil

Nasenprofil

Intensität

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Blumigkeit

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Fruchtigkeit

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Würzigkeit

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Holzeinfluss

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Komplexität

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Gaumenprofil

Auftaktfülle

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Säure / Saftigkeit

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Tannine

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Körper

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Abgangslänge

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10