

BUTIBALAUŚÍ Negre Pla i Llevant Mallorca D.O.

Lassen Sie ihn im Glas einmal kurz durchatmen, dann eröffnet er Ihrer Nase eine Palette von komplexen Frucht- und warmen Barriquetönen: Vanille, etwas Toast und Zimt sowie Leder. Moderate, angenehm weiche Tannine. Aus Cabernet Sauvignon, Callet und Tempranillo.

JG 2019 90/100 Punkte Parker

| | |
|--------------|------------------------------------|
| Erzeuger: | Can Majoral |
| Anbaugebiet: | Pla i Llevant- Mallorca |
| Rebsorte: | Callet, Mantonegro, Tempranillo |
| Jahrgang: | 2019 |
| Temperatur: | 16-18°C |
| Lagerzeit: | jetzt + 2-3 Jahre |
| Weinart: | Rotwein |
| Land: | Spanien |
| Qualität: | Qualitätswein |
| Geschmack: | trocken |
| Vegan: | ja |
| Passt zu: | deftigen Eintöpfen und Grillabende |
| Artikel-Nr. | 38405 |
| Volumen | 0,75l |

Weinanalyse

| | |
|--------------------------------|---------------|
| kontrolliert durch | ES-ECO-013-IB |
| Schweflige Säure frei (mg/l) | 21 |
| Gesamtsäure (g/l) | 5,7 |
| Restzucker (g/l) | 1,4 |
| Schweflige Säure gesamt (mg/l) | 60 |
| Vorhandener Alkohol (Vol%) | 12,9 |
| Weinstil | Barrique |

