



Pedra de Binissalem

PEDRA DE BINISSALEM NEGRE

UNSER ÖKOLOGISCHER ROTWEIN AUS DEN SORTEN MANTONEGRO UND
CABERNET SAUVIGNON



D.O. BINISSALEM-MALLORCA

REBSORTEN

Mantonegro und Cabernet Sauvignon

HERSTELLUNGSPROZESS

Die Ernte der beiden Sorten erfolgt Ende August auf der ökologischen Finca Sa Pareteta, in den ersten Morgenstunden und von Hand, damit die Trauben unter optimalen Bedingungen in das Weingut gelangen.

Die Trauben werden in einem Kühlraum bei 2 °C gekühlt, bevor der Prozess des abbeeren und quetschen beginnt, danach erfolgt eine Mazeration vor der Fermentation in Edelstahltanks und eine anschließende mit den eigenen Hefen bei etwa 22°C.

Die Reifung findet in neuen Fässern aus amerikanischer und französischer Eiche 6 Monate lang statt. Danach findet die coupage aus verschiedenen Holzfässern statt, um anschließend den Wein in Flaschen abzufüllen.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Intensive rote Farbe mit violetten Reflexen. Langanhaltende Schlieren.

Intensives Aroma mit balsamischen Noten, Zedernholz und Eukalyptus-Nuancen, gemischt mit Aromen von reifen Früchten, geröstetem Kaffee und Kakao.

Am Gaumen ist er mild und cremig. Angenehme Empfindungen von eingelegten Früchten, geröstete und würzige Noten und ein anhaltender Abgang mit einem Hauch von Kräutern.

SERVIEREN UND KOMBINIEREN

Servieren zwischen 16 und 18°C.

Ideal zu Fleisch, gereiftem Käse und Fisch.

