



## Grand Vin Son Mayol 2017

Bodega Son Mayol

<b>Typ</b>	Rotwein
<b>Herkunft</b>	Spanien, Mallorca
<b>Produzent</b>	Bodega Son Mayol Malorca
<b>Klassifizierung</b>	Vin de la Terra Mallorca / MO
<b>Ausbau</b>	24 Monate in Französischen Barriques
<b>Inhalt</b>	75 cl
<b>Jahrgang</b>	2017
<b>Genussphase</b>	bis 12 Jahre
<b>Ausschanktemperatur</b>	16 - 18°C
<b>Alkoholgehalt</b>	14.5 %
<b>Traubensorten</b>	Merlot 15 %, Cabernet Sauvignon 85 %
<b>Artikel-Nr</b>	20689618

### Bemerkungen

Die Trauben für diesen Wein werden aus 12 Ha -29,65 Hektar Cabernet Sauvignon Weinberge und 32 ha -79 Hektar sehr alter Monastrell, mit sehr geringer Ausbeute hergestellt. Die Trauben sind mit kleinen Körben geerntet, um Blutergüsse zu vermeiden. Die Trauben werden zu Triage- Tabellen gebracht, wo die besten ausgewählt werden. Diese verbringen 24 Monate in französischen und amerikanischen Eichenfässern wo sie eine sehr typische Komplexität erhalten.

### Passt zu

Reis, Nudeln, (Nudeln, Spaghetti, Makkaroni), Gemüse, Pilz, geschmortes Fleisch, Wurst, Schweinefleisch, Braten, rotund / oder weisses Fleisch mit Sossen, gegrilltem Fleisch, kurz oder mittelKäse.

### Degustationsnotizen

Der Wein zeigt eine glasüberziehende undurchsichtige purpurrote Farbe mit einer ausdrucksvollen Nase von Schmerzgitter, Unterholz, Brier, Mineral, Blaubeer- und Brombeerfrucht, die zu einem Plüsch, opulenten Wein führt, mit großer Dichte, herzhaften Aromen und einem langen Abgang.