



2016 AN

Hersteller: Anima Negra
ARTIKEL-NR. 35393

Vinifikation/Ausbau:

Von Hand geerntet und selektioniert. Vergärung zum Teil im Holztank und zum Teil im Zementtank. Ausbau während 17 Monaten in neuen französischen Barriques.

Charakter:

Vielschichtiges, gereiftes Bouquet. Erinnert an Orangenschalen, Blütenduft, Zedernholz. Schöner, mittlerer Druck und feinkörniger Gerbstoff. Weich, schöne Reife, Tabak- und Ledernoten. Schön gereifter Klassiker, erinnert etwas an Brunello.

STECKBRIEF

Artikel-Nr.	35393
Jahrgang	2016
Geschmack	trocken
Weinstil	samtig & üppig
Anbauregion	Mallorca
Land	Spanien
Rebsorte	95% Callet 5% Manto Negro
Füllmenge	750 ml
Trinktemperatur	14° - 16° C
Alkoholgehalt	13.5 % Vol.
Lagerpotential	2016 - 2023
Hersteller	Anima Negra
Appellation	DO
Passt zu	weisses Fleisch, rotes Fleisch, Hartkäse