

Arbre Negre

Arbre Negre

Ursprungsland:	Spanien
Region:	Vd Tierra Mallorca
Rebsorte:	Callet, Tempranillo, Merlot und Cabernet
Inhalt:	0,75 l
Reifung:	12 Monate in in französischen und amerikanischen BARRIQUES
Alkohol:	14,5 %
Säure:	6 g/l
Restzucker:	0'01 g/l
Verschluss:	Naturkorken

Verkostungsnotiz:

Glänzendes Granatrot. Intensive und anhaltende reife Waldfrucht- und Gewürzaromen (Nelke und Pfeffer). Mandelschale im Abgang. Am Gaumen schmackhaft und andauernd mit Johannis- und Brombeeraromen, würzig und mit angenehmer Säure.

Mallorca pur!

Optimale Serviertemperatur: 16-18° C

Perfekt zu Fleisch, Eintöpfe, Reisgerichte, Käse und iberische Wurstwaren.