

‘NGUANY 2020

Dies ist die erste Rotwein-Cuvée, die Santa Catarina in der neuen Bodega erzeugt. Im Anschluss an eine sehr strenge Auswahl der Trauben der Rebsorten Syrah 62 %, Callet 21 % und Manto Negro 17 % des Jahrgangs 2020 wird dieser Gutswein mit Liebe gekeltert.

Dieser Wein stammt aus einer einzigen Parzelle unserer eigenen Rebflächen. Er wird unter der geschützten geografischen Angabe Vi de la Terra de Mallorca erzeugt.

WEINBEREITUNG

WEINBEREITUNG Handlese ausgewählter Trauben. Gärung in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur. Reifung: 8-9 Monate in französischen Eichenfässern. Alkoholgehalt: 14 %.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Appearance. Purpurrot, mit violetten Reflexen.

Riechen. Komplexe Nase, mit Aromen von frischen schwarzen Früchten, mit Aromen von Gewürzen und Unterholzaromen, sowie Aromen von Milchprodukten, Kaffee, Karamell und Toast.

Schmecken. Mit vielen schwarzen Früchten, fein, strukturiert und elegant, rund und lang, im Abgang mit Röst- und Milchnoten.

Empfehlungen. Passt hervorragend zu rotem Fleisch, Wild, Eintöpfen, Wurstwaren und Käse. Am besten bei einer Temperatur von 16 - 18 Grad Celsius servieren.



stacatarina