



OBAC



Binigrau



Spanien
Balearen Mallorca



trocken



Callet, Manto Negro, Merlot, Syrah



ARTIKELBESCHREIBUNG

In diesem faszinierenden Wein treffen die einheimische Rotweinsorten auf internationale wie Syrah, Cabernet und Merlot. So entwickelt sich ein dichter Duft von Pflaumen, Kirschen, dunklem Tabak und Leder, die Reifung in kleinen Eichenfässern sorgt für Noten von Vanille und Karamell. Ausgewogen, samtig und lang am Gaumen.



Serviertemperatur

18.0 °C bis 22.0 °C

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Rot
Reifung	im Barrique 12 Monate

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	8437006652025 18437006652909

ANALYSE

Alkoholgehalt	14.0 %Vol
---------------	-----------

INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste	Trauben, Konservierungsstoffe: Kaliummetabisulfit und Antioxidation: Sulfite
Energiegehalt	341 kJ / 81 kcal
Kohlenhydrate	0.6 g
Zuckergehalt	0.0 g
Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	Binigrau Vins y Vines 41373 Biniali ES



WEINBEREITUNG

Der Wein ist ein Verschnitt aus den Sorten Mantonegro, Callet, Merlot, Cabernet und Sirah. Der Wein entsteht über zwölf bis vierzehn Monaten in Eichenfässern einer Auswahl mit grober Körnung.

PRODUZENTEN-INFO

Die Bodega Binigrau hat sich einem der Protagonisten der Insel schlechthin entwickelt. Das Weingut schmiegt sich mit seiner bezaubernden Architektur in den Ortseingang von Biniali, einer traditionsreichen Gegend, gelegen auf einer Hochebene. Die Weine selbst, Natur schonend und nachhaltig erzeugt, haben sich zu wahren Kritikerlieblingen entwickelt.