



# Son Llebre Tinto Mallorca VT 75

## cl







75 cl

 ES - Mallorca - 2022

 Ve d'Avior

Helles Kirschrot. In der Nase rote Kirsche, Himbeere und Hagebutte, dazu Orangenzeste, mediterrane Kräuter und kühle, steinige Noten. Am Gaumen trocken, saftig und leichtfüßig mit feinem Gerbstoff, lebendiger Säure und salziger Spur vom roten Kalk-Lehm. Der Abgang ist lang, klar und rotbeerig. Gewachsen in einer Einzellage ganze Beeren, 30☉40 Tage Mazeration, Gärung teils in Stahl, teils in Amphoren, danach kurzer Ausbau in gebrauchten 500-L Fässern und weitere Ruhe im Tank, unfiltriert abgefüllt

	<b>Traubensorte</b>	60% Escursac, 40% Callet
	<b>Herkunft</b>	Mallorca
	<b>Produzent</b>	Ve d'Avior
	<b>Vinifikation</b>	Handlese, ganze Beeren, 30-40 Tage Mazeration Gärung in Stahl und Amphore keine Schönung/Filtration, keine Zugabe von SO <sub>2</sub> .
	<b>Charakter</b>	Helles Kirschrot. In der Nase rote Kirsche, Himbeere und Hagebutte, dazu Orangenzeste, mediterrane Kräuter und kühle, steinige Noten. Am Gaumen trocken, saftig und leichtfüßig mit feinem Gerbstoff, lebendiger Säure und salziger Spur vom roten Kalk-Lehm. Der Abgang ist lang, klar und rotbeerig. Gewachsen in einer Einzellage ganze Beeren, 30☉40 Tage Mazeration, Gärung teils in Stahl, teils in Amphoren, danach kurzer Ausbau in gebrauchten 500-L Fässern und weitere Ruhe im Tank, unfiltriert abgefüllt
	<b>Passt zu</b>	Tapas, gegrilltem Gemüse, Thunfisch, Huhn mit Kräutern
	<b>Trinkempfehlung</b>	Jetzt bis 2027 genießen, 14-16 °C
	<b>Artikel Nr.</b>	09752/22
	<b>Inhalt</b>	75 cl
	<b>Jahrgang</b>	2022
	<b>Weintyp</b>	Rotweine