

# El Columpio rot 2014



**rebsorten:** 43% manto negro, 28% merlot, 14% syrah, 11% callet, 4% cabernet sauvignon  
**alkoholgehalt:** 14%  
**flaschen:** 0,75 l  
**allergenhinweis:** enthält sulfite



**bodenart:** call vermell – kalkhaltige lehmerde  
**anbaubereich:** westliche inselmitte  
**niederschlagsmenge:** 450-500 mm/jahr  
**inverkehrbringer:** celler tianna negra - antonio nadal, s.a.  
cami des mitjans (parc. 67 – pol. 7)  
07350 binissalem - mallorca

## herstellung

Trauben werden per Handlese gepflückt. Die Gärung findet in Edelstahl tanks, bei ständig kontrollierter Temperatur statt. Anschließend 5 monatige Lagerung in französischen Eichenfässern.

## geschmack

Das intensive Aroma erinnert an dunkle Früchte, wie Brombeeren oder Pflaumen, die von einer Kombination aus klaren Röstnoten und Gewürzen ergänzt werden. Durch seine frische Note lädt dieser Wein von Anfang an zum Weitertrinken ein, und zeigt seine Tannine durch einen cremig-süßen Übergang. Im Abgang hinterlässt er einen Geschmack nach reifen Früchten und mediterranen Kräutern auf der Zunge.

## aussehen

Reife, dunkle Kirschen  
gemischt mit dem sanften  
Rot des Granatapfels.

## speiseempfehlung

Herrlich zu gegrilltem  
Geflügel oder im eigenen Saft  
geschmortem hellem Fleisch  
bzw. Schweinefleisch.