

RIBAS Negre 2013



Dieser Wein zeigt die rotfruchtigen Primäraromen der Mantonegro, dazu die mineralischen Noten der Ribas Weinberge, die reich sind an Salzen und Kalkstein.



rebsorten: 50% mantonegro, 32% cabernet sauvignon, 15% syrah und 3% merlot

reife im holzfass: 12 monate

barrique-typen: 75% französische und 25% amerikanische eiche, 225 L

alkoholgehalt: 14,5%

flaschen: 0,75 l

allergenhinweis: enthält sulfite



bodenart: stein- und kiesböden mit sandhaltiger textur

anbaugbiet: westliche inselmitte

niederschlagsmenge: 450-500 mm/jahr

inverkehrbringer: bodegues ribas

muntanya 2, 07330 consell

mallorca, spanien

herstellung

Manuelle Lese. Handselektion der einzelnen Beeren am Tisch, wo die Qualität der Trauben kontrolliert wird. Danach wird die Gärung eingeleitet und bei moderaten Temperaturen zwischen 25 und 27°C gesteuert, um aus der Mantonegro die Primäraromen von roten Früchten und die weichen, runden Tannine von Cabernet, Syrah und Merlot zu gewinnen. Danach Reifung für 12 Monate in Barriquefässern (2. oder 3. Belegung).

geschmack

Kräftig, ausgewogen und warm. Sanfte, abgerundete Tannine.

aussehen

Glänzendes Kirschrot mit violetten Reflexen.

geruch

Aromen von roten Früchten und Waldbeeren. Mineralisch im Hintergrund, würzig und balsamisch.

speiseempfehlung

Mallorquinische Küche (gefüllte Auberginen, Lammgerichte) und Pilze.