

# Randemar rot 2015



**rebsorten:** 72% merlot, 16% syrah, 8% manto negro, 2% callet, 2% cabernet sauvignon  
**alkoholgehalt:** 13,5%  
**flaschen:** 0,75 l  
**allergenhinweis:** enthält sulfite



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

## herstellung

Die vorfermentative Mazerierung des Mostes dauert 5 Tage. Danach erfolgt eine langsame Fermentierung bei kontrollierter Temperatur in Edelstahltanks, bei täglichem "rack & return". Sobald die Fermentierung beendet ist, erfolgt die post-fermentative Mazerierung von 15 Tagen.

## geschmack

Dominierendes Aroma von roten Früchten mit einem Hauch von Veilchen. Mit guter Fülle, ausgewogen und leicht zu trinken.

## aussehen

Tief kirschrote Farbtöne.

## speiseempfehlung

Wurstwaren, Brot mit Öl und blauem Fisch.