

TIANNA NEGRE

Binissalem – Mallorca I.G.P.

Varieties: Merlot, Syrah, Mante Negro & Callet

Es handelt sich um eine besondere Auswahl der besten Fässer jedes Jahrgangs aus dem Weinkeller.

Die Lese erfolgt von Hand in Kisten mit Selektion der Trauben im Weinberg. Nach Ankunft im Weingut gärt der Wein bei kontrollierter Temperatur in Edelstahlbehältern. Die Mazerationszeit beträgt 38 Tage, mit Umpumpen, Unterstoßen des Tresterhutes und Délestage.

Sobald der Wein die gewünschte Struktur und Komplexität erlangt hat, reift er 12 Monate in neuen Fässern aus französischer Eiche mit leichten Toasting.

Tianna Negre ist ein intensiver und reifer Wein mit sehr langem Abgang. Aromen von reifen schwarzen Früchten, im Hintergrund ein sehr elegantes Rost Aromen. Ein großer, sehr mediterraner Wein.

Awards: 91 Falstaff, 92 Guia Penin

ABV: 14%

Bottle: 75cl 3er Verpackung & 150cl

