

# DRINKS.

## Biniagual Verán Finca DO 2020 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	40940620
Alkoholgehalt	14%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Spanien
Region	Mallorca
Abfüller	Bodega Biniagual, Camí de Muro 11, 07350 Biniagual (Binissalem), Mallorca, Spain
Marke	Biniagual
Typ	Rotwein
Allergene	Enthält Sulfite
Degustationsnotiz	Intensives Bouquet mit Aromen von Heidelbeeren und Schwarzkirschen mit einem Hauch Lakritze und Kräuter wie Rosmarin und Thymian. Am Gaumen markante Tannine, im Abgang Noten von gerösteten Nüsse und Lakritz.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	Manto Negro, Cabernet Sauvignon, Syrah
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken



Tannin	Ja
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2020
Passend zu	Grill, Mediterrane Küche, Pizza & Pasta, Rotes Fleisch, Wild

## Beschreibung

Der Familienbetrieb Biniagual ist ein Weingut mit Sitz in Binissalem - der bekanntesten Weingegen Mallorcas. Das Weingut ist ein Unternehmen mit grosser Tradition, hier wurden die ersten Rebstöcke bereits zu Beginn des 19. Jahrhunderts angepflanzt, aus diesem Grund gilt Binissalem auch als traditionelle Weinhauptstadt Mallorcas. Die Finca Biniagual betreibt auf 170 ha Landfläche eine nachhaltige und vielfältige Mischkultur. Zitrusfrüchte, Feigen, Granatäpfel, Mandeln, Johannisbrot und Oliven versammeln sich auf den Feldern der Finca.

Das ehemalige Landgut stellte den Weinbau Mitte des 20. Jahrhunderts ein, nachdem grosse Teile der Reben durch einen Reblaus Befall zerstört wurden. Im Jahr 1998 wurde der Weinbau wieder aufgenommen und seitdem wachsen auf den steinigen Böden Mallorcas einheimische Sorten wie Manto Negro und Prensal, aber auch internationale Klassiker wie Cabernet Sauvignon und Merlot. Der Verán ist eine Assemblage aus Manto Negro, Cabernet Sauvignon und Syrah. Die Trauben werden von Hand in Kisten mit 12 kg Kapazität gelesen, dabei wird streng auf die Qualität geachtet. Nach einer erneuten Qualitätskontrolle von Hand im Weinkeller werden die Trauben entrappt und danach in Stahltanks mit 4600 bzw. 8850 Litern temperaturgesteuert vergoren. Die Maischestandzeit beträgt 20 bis 25 Tage. Für die anschliessende Milchsäuregärung wird ein Teil des Weines in Zementtanks, der andere Teil in Holzfässer umgefüllt. Der Ausbau erfolgt über einen Zeitraum von 15 Monate in medium gerösteten Eichenfässern, davon 80% aus französischer und 20% aus amerikanischer Eiche. 70% der Fässer sind neu, 30% werden im zweiten Jahr verwendet.