

FINCA
SON BORDILS
1433



Son Bordils Cabernet Sauvignon 2006
Vino de la tierra Mallorca

Die berühmteste adelige Rebsorte bringt Weine von grosser Stärke, Komplexität und Duft hervor. Im Gegensatz zu anderen geographischen Breiten, der Wein ist hier schnell in Fässern aus Eiche gereift. Dieses gibt Weine von grosser Körper und rund im Mund, die unverwechselbare sortentypische Eigenschaften beibehalten.

Rebsorte:

99,2% Cabernet Sauvignon, mit einem kleinen Prozentsatz von Callet (0,8%)

Bodenbeschaffenheit:

Kalkhaltiges, lehmiges Schwemmland. Anbau seit 11 Jahren.

Weinlese:

Vom 7. bis zum 29. September 2006.

Produktion:

14000 Flaschen in 0,75 L, 10500 l

Weinbereitung:

Bei kontrollierter traditionelle temperatur fermentiert in Edelstahltanks. Anschliessend lagert der Wein 16 Monate in ungarischer Eiche bevor er in Flaschen gefüllt wird.

Flaschenabfüllung:

2 August 2011

Analytische Daten:

Alkohol 14.5% Vol.

Essigsäure 0.57 g/L

Charakteristik (provisorisch):

Dunkle Granatrot und hell Farbe. In der Nase, Pflaume, reife Kirsche, Mandel, rösten brot, Edelhölzer. Im Mund, süße, reife Obst, weiche Tannine, fettig, verbranntem Holz und Waldfrüchte in abgang. Große Ausgewogenheit. Außergewöhnliche und ausgeglichen. Ein Wein von großer Klasse.

Empfehlung:

Trinktemperatur 17-19°C. Idealer Begleiter zu Fleisch wie der mallorquinische Sobrasada und würzigem Käse.