

## SIO VDT

<b>LAND;</b>	SPANIEN
<b>HERKUNFT;</b>	MALLORCA
<b>PRODUZENT;</b>	HEREUS DE RIBAS <a href="http://www.bodegaribas.com/">http://www.bodegaribas.com/</a>
<b>TRAUBENSORTE;</b>	MANTO NEGRO, CABERNET SAUVIGNON, SYRAH
<b>ALKOHOL;</b>	14,5% VOL.
<b>VINIFIKATION;</b>	NACH DER HANDLESE DER TRAUBEN WERDEN DIESE IM KELLER NOCHMALS AUSSORTIERT UND ENTRAPPT, DIE TEMPERATURKONTROLLIERTE MAZARATION UND FERMENTATION IM STAHLTANK DAUERT JE NACH TRAUBENSORTE 25 – 40 TAGE, DER JUNGWEIN WIRD RUND 12 MONATE IN NEUEN UND EINJÄHRIGEN FRANZÖSISCHEN BARRIQUES AUSGEBAUT
<b>WEINTYP;</b>	IN DER FARBE EINE SCHÖNES, DUNKLES SAUERKIRSCHROT. IN DER NASE AROMEN VON SCHWARZEM PFEFFER UND DUNKLEN BEE-RENFRÜCHTEN, ABER AUCH GEWÜRZNOTEN UND GRÜNER PAPRIKA. IM GAUMEN EIN VOLLER, KRÄFTIGER KÖRPER MIT FEINER VANILLENOTE. BEREITS SEHR ZUGÄNGLICHER WEIN MIT EINEM RUNDEN UND GESCHMEIDIGEN FINISH
<b>PASST ZU;</b>	GESCHMORTE FLEISCHGERICHTE, GEGRILLTES FLEISCH, GÄNSEBRATEN, GEBRATENE PILZE MIT DUNKLER SAUCE, GEGRILLTE LAMMKOTELETTS, LINSEN-GERICHT MIT SPECK, GEREIFTE KÄSE (TÊTE DE MOINE, SBRINZ, MANCHEGO)

