



"4 Kilos" VdT Mallorca

4Kilos Vinícola
Spanien, Mallorca

Vinifikation

50% des Traubenguts Gärung im Edelstahltank, 50% des Traubenguts Gärung im 2500l-Holzfass, Ausbau für 12 Monate in neuen französischen grossen Eichenfässern

Charakter

Rubinrote Farbe; aromatische und frische Nase mit Noten von roten Kirschen, Himbeeren und mediterranen Kräutern, ausgeprägte Mineralität; am Gaumen frisch und mit verspielter Leichtigkeit, intensive Aromen von vollreifen Kirschen, Lakritze; warmer, saftiger Nachklang, Eleganz und burgundische Feinheit

Geschichte

Der Name "4Kilos" stammt von der ursprünglichen Investition in die Bodega die umgerechnet in die alte Währung 4 Millionen (= Kilos) Pesetas betrug.

Konsumhinweis

Rotes Fleisch, Rind, Lamm, Grill, würziger Käse

Technische Details

Traubensorten:	Callet
Trinkreife:	2021 - 2029
Alkohol:	12 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite
Methode:	Zertifizierter Biowein

Bewertungen

2019	Robert Parker	96/100
2018	Robert Parker	96/100
2015	Robert Parker	95/100
2012	Robert Parker	93/100