

Tinto Ecologico RUC



Tinto Ecologico RUC
Vi de la Terra Mallorca

Art-Nr.: 12826

Jahr: 2021

Grösse: 75 cl

Trinkreife: Jetzt bis 2028

Anbau: Biologisch zertifiziert

Ausbau: Barrique

Bewertung: 17.5-18/20 BAP

Glasempfehlung: Bordeaux

Appellation: Vi de la Terra Mallorca

Serviertvorschlag: Vorab öffnen

Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

22.80 CHF

Eine Entdeckung aus Mallorca ist die Bodega Celler 3.10.

Die Boutique Kellerei bei Felanitx im Osten von Mallorca. Die kleine Bodega produziert biologisch zertifizierte Weine mit Charakter. Die Trauben werden sorgfältig von Hand gelesen. Daraus werden ausgezeichnete Weine vinifiziert.

Weiss - SITRA mit Frucht und SITRA FUSTA mit gelungenem Barrique-Ausbau.

Rosado - ESTEL - mit der autochthonen Rebsorte Callet. Ein Genuss-Hit.

Rot - Tinto Ecologico RUC - tolle Assemblage.

Rot - sozuagen die Reserva des Tinto Ecologico heisst MR. Ruc.

Der Tinto Ecologico RUC ist eine tolle Assemblage aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah. Ausbau während 6 Monaten im Barrique aus französischer Eiche.

Der RUC ist eine Kleinproduktion von nur ein paar Tausend Flaschen.

Der Wein zeigt ein dunkles Purpurrot. Das Bouquet wunderbar fruchtig mit der für Mallorca typischen Kräuternoten. Feriengefühl zu Hause.

Zum Etikett: Im lokalen Dialekt heisst der Esel Ruc. Er wird hier in Anlehnung an die alten

Mallorquinischen Geschichten (Rondanellas) verwendet. Die Quintessenz ist: ein Esel bleibt auch im Anzug ein Esel.

Ein ausgezeichnete Wein aus Mallorca.

17.5 - 18/20 BAP - jetzt bis 2028