Tinto Ecologico MR. RUC

Tinto Ecologico MR. RUC
Vi de la Terra Mallorca

Art-Nr.: 12827
Jahrgang: 2019
Grösse: 75 cl
Bewertung: 18.5/20 BAP
Ausbau: Barrique
Glasempfehlung: Bordeaux
Serviervorschlag: Vorab öffnen - dekantieren
Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot
Trinkreife: Jetzt bis 2030
Appellation: Vi de la Terra Mallorca
Anbau: Biologisch zertifiziert

32.80 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.

Für die Auslese werden die allerbesten Reblagen selektioniert. Eine kräftige Assemblage aus 55% Cabernet Sauvignon, 25% Syrah und 20% Merlot. Ausbau während 12 Monaten im Barrique aus französischer Eiche.

Klein die limiterte Anzahl Flaschen - gross der Rotwein aus Mallorca. Limitierte Kleinproduktion.

Der Wein zeigt ein dunkles Purpurrot mit violett-schwarzem Kern im Glas. Das Bouquet verströmt eine Vielfalt an intensiven Aromen von Himberen und blauen Pflaumen. Leichte Mineralität begleitet von Röstnoten. Im Gaumen präsentiert sich der biologisch angebaute Rotwein sehr angenehm und

© 2025 Bona aestimare AG | Paradiesli 4
8842 Unteriberg SZ | +41 44 687 18 84 | info@bona-aestimare.ch

ausgewogenen mit gut integrierten Tanninen und angenehmer Frische.

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 grosser Wein, noch jung mit viel Potenzial.

18.5/20 BAP - jetzt bis 2030

© 2025 Bona aestimare AG | Paradiesli 4
8842 Unteriberg SZ | +41 44 687 18 84 | info@bona-aestimare.ch