

Tinto Ecologico RUC



Tinto Ecologico RUC
Vi de la Terra Mallorca

Art-Nr.: 12826

Jahrgang: 2021

Grösse: 75 cl

Bewertung: 17.5-18/20 BAP

Ausbau: Barrique

Glasempfehlung: Bordeaux

Serviervorschlag: Vorab öffnen

Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

Trinkreife: Jetzt bis 2028

Appellation: Vi de la Terra Mallorca

Anbau: Biologisch zertifiziert

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 - sozugen 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 ausgezeichneter Wein aus Mallorca.

17.5 - 18/20 BAP - jetzt bis 2028