

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 - sozusagen die Reserva des Tinto Ecologico heisst MR. Ruc.

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

Klein die limitierte 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

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