



Blanco Barrica Ecologico SITRA FUSTA

Blanco Barrica Ecologico SITRA FUSTA Vi de la Terra Mallorca

Art-Nr.: 12829 Jahrgang: 2021 Grösse: 75 cl

Traubensorten: Chardonnay, Giro **Appellation:** Vi de la Terra Mallorca

Anbau: Biologisch zertifiziert Bewertung: 18.5/20 BAP Trinkreife: Jetzt bis 2027 Glasempfehlung: Burgunder Serviervorschlag: Vorab öffnen

Ausbau: Barrique

29.50 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.

Zum Etikett des RUC: 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.

Der Weisswein Blanco SITRA FUSTA ist eine Assemblage aus 90% Chardonnay und 10% der autochthonen Rebsorte Giro. Ausbau während 6 Monaten im Barrique aus französischer Eiche.

Ein strahlendes Goldgelb mit schönen Kirchenfenstern. Das Bouquet vielfältig mit schöner Frucht und

| Röstnoten. Im Gaumen vollmundig und harmonisch mit toller Balance von Frucht, gut eingebundenem Holz und angenehmer Frische. Im Burgunderglas leicht temperiert entfaltet sich der ausgezeichnete Weisswein wunderbar. |
|--|
| 18.5/20 BAP - jetzt bis 2027 |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| © 2025 Bona aestimare AG Paradiesli 4 8842 Unteriberg SZ +41 44 687 18 84 info@bona-aestimare.ch |