

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 - sozusagen 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