

Ribas Negre *VdT*

Bodegas Ribas

Herkunft

Consell / Mallorca

Rebstock

Mantonegro / Syrah / Cabernet Sauvignon / Merlot

Farbe

Intensives Rubinrot

Duft

Der erste Eindruck ist geprägt vom blumigen Duft nach Jasmin, Narzissen und Lilien. Es folgen die Aromen von eingelegten, gedörrten oder karamellisierten Früchten, gewürzt mit Anis und Lakritze.

Geschmack

Mit seinen dezenten, samtigen Tanninen und seiner dadurch weichen, ausladenden Art spricht dieser Mallorquiner viele Weinliebhaberinnen und Weingeniesser an.

Gradation

14.5% vol.

Vinifikation

Nach der Handlese der Trauben werden diese im Keller nochmals aussortiert und entrappt. Die temperaturkontrollierte Mazeration und Fermentation im Stahltank dauert je nach Traubensorte 20 bis 30 Tage. Der Jungwein wird rund 6 Monate in Barriques ausgebaut, wovon 25 % neu und aus amerikanischer Eiche sind. Der Wein wird mit Eiweiss geklärt und unfiltriert auf die Flasche gezogen.



weinonline.ch