

Vin Blanc Son Mayol *VdT*

Bodega Son Mayol

Herkunft

Mallorca

Rebstock

Sauvignon Blanc / Viognier

Farbe

Leuchtendes Gelb

Duft

Betörender Duft nach süssen Orangenblüten, Sternjasmin und Akazie und Vanille. Dazu gesellen sich Fruchtaromen von reifem Pfirsich und Mirabelle. Weisser Pfeffer und Muskatnuss tänzeln mit Minze und Verveine.

Geschmack

Am Gaumen führt sich seine Vielschichtigkeit fort, die von einer saftigen Säure und fülligen Struktur begleitet wird, ohne schwer zu wirken. Edelholzanklänge, feine Feuersteinnoten und Grüntee geben ihm einen spannenden herben Touch. Das Barrique verleiht ihm eine weiche Mandel- und Bisquitaromatik.

Gradazion

13.0% vol.

Vinifikation/Ausbau

Gärung im Holzfass, sanfte Pressung.
8 Monate in neuen wie gebrauchten Barriques.



weinonline.ch