

SON MAYOL PREMIER VIN

Årgång 2016

Art. nr 74411

Pris 499 kr

Storlek 750 ml

Producent Bodegas Son Mayol

Ursprung Mallorca, Spanien

Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork

Druvor Merlot 60%, Cabernet Sauvignon
40%

Alkoholhalt 14,5%

Karaktär Nyanserad, fuktig doft med en fin kryddighet, inslag av svarta vinbär, plommon fat och vanilj. Smakrikt, generöst, fruktigt vin med elegant tanninstruktur, inslag av mörka bär, plommon och fat. Lång, harmonisk eftersmak.

Tillverkning Drygt två tredjedelar av vinet har lagrats på ekfat i 12 månader, resterande del har fått mogna i rostfria tankar.

Lagring Drygt två tredjedelar av vinet har lagrats på ekfat i 12 månader, resten har fått mogna i rostfria tankar.

Passar till Till smakrika kötträtter av nöt eller vilt

Om producenten

BODEGAS SON MAYOL KALLAS "MALLORCAS MOUTON"

Mallorca är kanske inte den första regionen som poppar upp när man tänker på högklassigt, spanskt vin. Men med Bodegas Son Mayol har den schweiziske finansmannen Gregory Hirschmann lyckats med konststycket att på rekordkort tid skapa vin som fått smeknamnet "Mallorcans Mouton".

Bodegas Son Mayol ligger strax utanför Palma de Mallorca och är ritad av spanske topparkitekten Javier Campos. Etiketterna på vinerna pryds i varje årgång av lokala konstnärer från ön. Men det är ingen tvekan om varifrån inspirationen kommer när det gäller vinerna: Bordeaux. Därifrån kommer vinmakaren Marie Barbé, som tillsammans med legendariske franske vinmakaren Patrick Léon skapade profilen på Bodega Son Mayols viner. Han arbetade i närmare 20 år med världsberömda Château Mouton Rothschild. Idag har hans son Bertrand tagit över rollen som konsult åt vinmakarteamet.

