

SON MAYOL VIN BLANC

Årgång 2018

Art. nr 79754

Pris 439 kr

Storlek 750 ml

Producent Bodegas Son Mayol

Ursprung Mallorca, Spanien

Varukategori Vita torra viner

Förslutning Naturkork

Druvor Sauvignon Blanc , Viognier

Alkoholhalt 13,5%

Sortiment Systembolagets beställning

Karaktär Nyanserad, fruktig, något aromatisk doft med inslag av vita blommor, persika och gula plommon. Smakrikt, friskt och fruktigt vin med inslag av vita persikor, grapefrukt, vanilj och en balanserad fatton med ett aromatiskt avslut.

Tillverkning Efter skörden avstjälkades druvorna innan de pressades varsamt. Musten fick därefter jäsa på ekfat.

Lagring Vinet har lagrats på en mix av gamla och nya fat i 8 månader.

Passar till Utmärkt till smakrika rätter av fisk och skaldjur eller till ljust kött.

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 "Mallorcas 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.

