

Bocchoris Negre

D.O. Binissalem, Tianna Negre, Mallorca



Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Manto Negro, Cabernet Sauvignon, Syrah, Callet, Merlot
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	dicht, kräftig, schwarze Früchte, lang
Alkohol:	13,5 vol. %
Serviertemperatur:	16-18 °C
Servierempfehlung:	zu kurz gebratenem Fleisch, Grillgerichten und Wild
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	15 20 51

Charakteristika

Kräftige Aromen reifer schwarzer Früchte mit balsamischen Noten werden von zarten Veilchennoten begleitet. Am Gaumen besitzt er eine kräftige Tanninstruktur, einen vollen Körper und perfekte Balance. Langes Finish mit Anklängen von Lakritze.

Klima/Terroir

Die Weingärten von Tianna Negre zeichnen sich durch die für die Gegend charakteristische kalkhaltige Tonerde aus. Die Steine die den Boden bedecken bilden eine natürliche Schutzschicht zwischen Boden und Himmel welche die Verdunstung eindämmt und somit das Wurzelwachstum der Rebe erleichtert. Lange Sonnenstunden bei warmen Tagen und frischen Nächten bieten ein ideales Umfeld für Weine von großer Geschmacksintensität.

Ausbau

Nach der Entrappung wird eine fünftägige vorfermentative Mazeration vorgenommen. Anschließend folgt eine postfermentative Mazeration welche in 15 Tagen durchgeführt wird.

Das Weingut

Umgeben von den eigenen Weinbergen, im Herzen des mallorquinischen Weinbaus in der D.O. Binissalem, liegt das vor wenigen Jahren neu erbaute Weingut Tianna Negre. Ein Projekt der Familie Morey Garau, die sich der Wiederbelebung der Weinkultur auf der wunderschönen Mittelmeerinsel wie kaum eine andere verschrieben hat.

