



Balsa de Piedra Red Blend 2020

Michelini i Mufatto

| | |
|----------------------------|--|
| Typ | Rotwein |
| Herkunft | Spanien, Bierzo |
| Produzent | Michelini i Mufatto |
| Ausschanktemperatur | 16-18°C |
| Alkoholgehalt | 13.2 % |
| Traubensorten | Cabernet Sauvignon, Malbec, Merlot, Sémillon |
| Ausbau | Gärung im Betonei, 6 Monate im Holzfass |
| Awards | James Suckling 92 / 100 |
| Grösse | 75 cl |
| Jahrgang | 2020 |
| Artikelnummer | 95012777 |

Degustationsnotizen

Unglaublich kühler Duft nach reifen Johannisbeeren, roten Kirschen, gegrillter Paprika und frischen Kräutern. Tänzelt dankt den feinkörnigen Tanninen und der straffen Säure regelrecht über die Zunge, die rotbeerige Frucht verschmilzt dabei mit den kräuterigen Nuancen und der kernigen Struktur, alles wirkt wie aus einem Guss und vom ersten Schluck an super trinkanimierend. Besitzt im mittellangen Abgang würzige Frucht, betörende Eleganz und geniale Saftigkeit. Im Vergleich zu vielen Rotweinen aus Argentinien ist dieser Blend alles andere als ein Kraftprotz, sondern ein athletischer Seiltänzer.

Passt zu

Lamm, Rind, Grilladen, Pasta