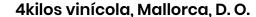
GRIMALT CABALLERO 2018



GESCHMACK

Süße gering hoch Säure gering hoch Körper schlank Voll Reife jugendlich voll gereift Intensität verhalten ausgeprägt Mineralität gering hoch Holzeinsatz kein Holz sehr viel Holz Komplexität hoch gering Länge kurz sehr lang

AROMEN

Brombeere Rote Kirsche Blaue Pflaume Schwarzer Pfeffer Lakritze Zedernholz Räucherschinken Wacholderbeere Gereiftes Fleisch

STIL

körperreich energiegeladen finessenreich erfrischende Säure zupackendes Tannin

ANLASS

perfektes Geschenk besonderer Anlass besonders lagerbar Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2036 14 bis 16°C ein bis drei Stunden dekantieren großes Rotweinglas Bordeaux



WEINBAU

Rebsorten Callet Fogoneu

WEINBEREITUNG

Gärung spontane Gärung ausgedehntes

Hefelager

Ausbau Verzicht auf Filtration

und Schönung

minimale Zugabe von

Schwefel

Lagerung neues Barriquefass

BEWERTUNG

einfach geniessen

96/100