GRIMALT CABALLERO 2018

4Kilos Vinicola, Mallorca, D. O.

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	gering	●●●●●	hoch
Länge	kurz	●●●●●	sehr lang

AROMEN

Brombeere
Blaue Pflaume
Schwarzer Pfeffer
Lakritze
Zedernholz
Räucherschinken
Wacholderbeere
Gereiftes Fleisch

ANLASS

besonders lagerbar
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

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

STIL

körperreich
erfrischende Säure
zupackendes Tannin
feine Holznote

WEINBAU

Rebsorten	Callet Fogoneu

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung ausgedehntes Hefelager
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Lagerung	teils neues Barriquefass

BEWERTUNG

einfach geniessen	96/100