



4Kilos Vinicola, Mallorca, D. O.

## GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

## AROMEN

Schwarze Kirsche  
Schwarze Joha.  
Konfitüre  
Stein  
Zedernholz  
Räucherschinken

## STIL

körperreich  
milde Säure  
zupackendes Tannin  
feine Holznote  
trocken

## ANLASS

Abend mit Freunden  
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2036  
14 bis 16°C  
ein bis drei Stunden dekantieren  
großes Rotweinglas Bordeaux

## WEINBAU

### Rebsorten

Manto Negro  
Syrah / Shiraz  
Cabernet Sauvignon  
Merlot

## WEINBEREITUNG

### Gärung

spontane Gärung  
ausgedehntes

### Ausbau

Hefelager  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung

### Lagerung

teils kleine und große  
Holzfässer

