

Son Prim Cup

Anbaugebiet: Binissalem, Mallorca

Jahrgang: 2014

Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Manto-Negro

Alkoholgehalt: 15 % vol.

Barriqueausbau: 16 Monate in neuen französischen Eichenfässern

Flascheninhalt: 75cl



Der CUP von Son Prim präsentiert sich in einem glänzenden, reinen Granatrot; in der Nase sehr reif, mit milden gerösteten Noten und einem Hauch von Lakritze; im Gaumen leicht bitter, mit sehr gut integrierter Säure, strukturiert und mit festen Tanninen: geschmeidiger und lang anhaltender Abgang.