

Canonita de Mallorca



Verkostungsnotiz: Gold. Saftige Orangen, mediterrane Kräuter. Sanfte, würzige Noten, reife Orangen, Weißwein. Lang anhaltend, fruchtig und würzig. Weinbereitung: Canonita de Mallorca wird aus einheimischen Rebsorten wie Manto Negro, Callet und Fogoneu hergestellt, die im mediterranen Klima Mallorcas gedeihen. Die Trauben werden handverlesen, um das perfekte Gleichgewicht von Zucker und Säure zu gewährleisten. Nach der sanften Zerkleinerung erfolgt die Gärung in Edelstahltanks, um frische Fruchtaromen zu bewahren, mit einem Teil der Ernte, der in Eichenfässern vergoren wird, um Komplexität und subtile Holznoten zu verleihen. Der Wein reift mehrere Monate in Eichenfässern, was Aromen von Vanille, Gewürzen und Röstnoten hinzufügt. Eine sorgfältige Mischung der Rebsorten und Jahrgänge schafft einen ausgewogenen, harmonischen Wein, der die Einzigartigkeit des mallorquinischen Terroirs widerspiegelt. Ideal zu mediterranen Gerichten, gegrilltem Fleisch und Tapas.

Artikelnummer	51592
Artikelname	Canonita de Mallorca
MwSt. %	8.1
Basiseinheit	Canonita
EAN-Code	
Kleinste Verkaufseinheit	Flasche
Alkoholgehalt	18%
Inhalt	0.75 L
Herkunftsland	Spanien
Typ	Spirituosen

Zutaten

Hergestellt aus Bio-
Canoneta-Orangen aus dem
Sóller-Tal auf Mallorca mit
Weißwein und Kräutern von
der Insel.