



00206918 | 2018

## GRAND VIN SON MAYOL



Bodega Son Mayol



Spanien  
Balearen



Cabernet Sauvignon, Merlot



### ARTIKELBESCHREIBUNG

Der Grand Vin präsentiert sich sehr konzentriert und mit rubinroten Reflexen. In der Weinbereitung werden die handgelesenen Trauben einen Monat lang mit Schalen und Kernen vergoren. Daher präsentiert sich der Grand Vin sehr konzentriert, dicht in der Farbe und mit einem langen Nachhall von kreidigen Tanninen. Der Körper ist komplex, frische rote Früchte des Merlot und schwarze Beerenfrucht des Cabernet Sauvignon begleiten harmonisch die starken Röstaromen und Kakaoaromatik.

### FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Rot
-------	-----

### ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	8437016915431 8437016915660

### ANALYSE

Alkoholgehalt	14.5 %Vol
---------------	-----------

### INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	Bodega Son Mayol 07010 Palma de Mallorca



## PRODUZENTEN-INFO

Die Bodega Son Mayol ist das Ergebnis einer Begegnung zwischen einem Schweizer Unternehmer, der sich in die Schönheit Mallorcas verliebt hat, und der Winzerlegende Patrick Léon. Beide glaubten an das außergewöhnliche Potenzial dieses Landes und produzierten 2016 den ersten hockarätigen Wein dieser Insel.

Son Mayol bringt Spitzenweine im Bordelaiser Stil mit einem Ansatz Exotik auf den Markt. Der Erfolg ist geprägt von dem unermüdlichen Einsatz der Winzerlegende Patrick Léon († 2018, u.a. Önologe bei Château Mouton Rothschild und Opus One), dessen Philosophie durch seinen Sohn Bertrand Léon und dem technischen Direktor Leo Borsi fortgeführt wird. Das Investment in die 2006 erbaute Bodega ermöglicht ein 100% nachhaltiges Arbeiten. Ummantelt wird die Bodega von 25 Hektar Weinbergen, nur 20 Minuten nördlich von der Hauptstadt Palma gelegen. Allen Weinen wird Zeit zur optimalen Reife gegeben, um das voll Potential der 35 Terroir- Lagen zu entfalten.