



SON PRIM CUP 2016

IDENTIFIKATION

Ursprung:	Wein aus Mallorca.
Art des Weines:	Rotwein.
Anbaugebiet:	Sencelles, Mallorca.
Rebsorten:	40% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 10% Syrah, 10% Tempranillo.

ANALYSE

Alcohol:	14,5
Total acidity:	6,2 g/l.
PH:	3,6.
Residual sugar:	<1 g/l.

HERSTELLUNG

In Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur (min. 20 °-29° max.).	Maische Gärung: in Edelstahl-Tanks.
Maischung: 25 Tage.	Fassreife: 12 Monate in 225 Liter Fässern.
	Eiche: 100% französisch.

PRÄSENTATION

Flaschentyp:	Bordeaux.
Inhalt:	0.75l, magnum 1.5l, 12l*, 18l*.
Anzahl von 0,75 l-Flaschen:	17.000
Anzahl von 1.5 l Flaschen:	200.
Abfüll-Datum:	Mai 2018.

Diese Flaschengrossen auf Anfrage erhältlich

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Elegant und intensiv Coupage SON PRIM, dunkle Burgunderfarbe, hell und lebendig. Sein Aroma ist sehr zart und angenehm, was dazu einlädt, es zu trinken. Kombination aus roten Früchten, Orange, Nüssen wie Mandeln und Haselnüssen. Mit gewürztem Ende. Der Gaumen hat eine gute Geschmeidigkeit, ist ausgewogen und mit einer hohen Konzentration an Tanninen, die ihm ein hervorragendes Alterungspotential verleihen. Serviertemperatur: 16-18° C.

DEKLARATION ZU ALLERGENEN UND GENTECHNISCH VERÄNDERTEN ORGANISMEN.

Dieses Produkt enthält Sulfite in einer Konzentration größer als 10mg/l und wird durch königliche Verordnung 2220/2004 als Allergen eingestuft. Es enthält keine gentechnisch veränderten Organismen (GVO).



SON PRIM

Crtra. Inca - Sencelles Km. 4,9.
07140 Sencelles, Mallorca.
España.
correo@sonprim.com
www.sonprim.com