



2016

## José Ferrer crianza

Bodegas José Luis Ferrer - Mallorca

---

Im Glas hat der Ferrer Crianza ein tiefes Rot mit violetten Reflexen. Die Nase besticht durch intensive Aromen von Waldbeeren und Röstaromen, Noten von Kakao und Trockenfrüchten. Der Körper hat eine gut ausgewogene Tanninstruktur bei gleichzeitiger frischer Säure. Das Finale präsentiert sich lebhaft, fleischig, mit würzigen Komponenten, Röstaromen und einem Hauch von Lakritze. Er passt hervorragend zu Ge grilltem, Rindfleisch und mittelreifem Käse.

Weinstil	<b>komplex &amp; elegant</b>
Geschmack	<b>trocken</b>
Rebsorte	<b>Mantonegro/Cabernet/Callet/Tempra.</b>
Holzfass	<b>12 Monate</b>
Trinktemperatur	<b>16°</b>
Alkoholgehalt	<b>14,0 %</b>
Säure	<b>5,4 g/l</b>
Restzucker	<b>0,8 g/l</b>

---

**0,75l - 12,90 €**

enthält Sulfite - Preis Abholung inkl. MWSt.