

MACIÀ
BATLE

RESERVA PRIVADA 2002



Der aus einer strengen Auswahl der Trauben der ältesten Rebstöcke mit geringster Produktion des Gebiets Binissalem-Mallorca erzeugte Wein wird in 75 cl Flaschen und in limitierter Auflage in 1980 Magnumflaschen (1,5 Liter) unter dem Namen Colección Privada 2002 präsentiert. Das speziell für diese Sammlung geschaffene Etikett ist ein Originalwerk der renommierten mallorquinischen Malerin Francisca Martí.

Dieser Wein besticht durch seine Einzigartigkeit und Qualität und kennzeichnet sich durch seine intensive kirschrote Farbe und die gute Harmonie der Wildbeeraromen untereinander wie Brombeeren und Heidelbeeren und den komplexen Noten seines Aufenthalts in Fässern aus französischer und russischer Eiche, die ihm die balsamischen, rauchigen und würzigen Aromen verleihen.

Dies alles macht ihn zu einem kräftigen, einzigartigen und unwiederholbaren Wein, in dem das ganze Know-how und die Winzertradition von Macià Batle zu finden sind.

Die Lese findet Ende September aus ausgewählten, 40 Jahre alten Weinbergen statt, die in Pla de Buc im Gebiet Santa Maria del Camí liegen.

Die Gärung erfolgt bei etwa 30 °C, wobei der Wein zur Steigerung der Tanninauslaugung mit den Beerenhülsen in Kontakt gehalten wird. Der Wein ruht in Edelstahlbehältern, kommt dann 14 Monate lang in Fässer aus französischer und russischer Eiche und bleibt die restliche Zeit in Flaschen, bis 36 Monate vergangen sind.

SENSORISCHE ANALYSE:

SICHTPRÜFUNG:

Beim Aussehen weist er eine mittelstarke intensive granatrote Farbe mit am Glasrand leicht violetter Widerschein auf. Sehr starke und sich abzeichnende Träne festzustellen.

GERUCHSPROBE:

Das Aroma ist komplex, wobei balsamische, würzige Noten, Zimt, Vanille herausragen. Aromen sehr reifer roter Früchte und soweit er im Glas Sauerstoff aufnimmt, treten cremige Aromen wie Kakao und Café auf.

GESCHMACKSPRÜFUNG:

Gut mit dem Holz harmonisierte Tannine. Wahrzunehmen sind geröstete Noten, die ein intensives Aroma im Mund hinterlassen. Mit Körper und Struktur zur Beibehaltung einer günstigen Entwicklung in den nächsten Jahren. Sehr nachhaltiger Geschmack.

Es wird empfohlen, die Flasche eine Stunde vor seinem Genuss zu öffnen.