

# GRIMALT CABALLERO 2018



4kilos vinícola, Mallorca, D. O.

## GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

## AROMEN

Brombeere  
Schwarzer Pfeffer  
Blaue Pflaume  
Zedernholz  
Lakritze  
Räucherschinken  
Wacholderbeere  
Gereiftes Fleisch

## ANLASS

besonders lagerbar  
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2036  
14 bis 16°C  
ein bis drei Stunden dekantieren  
großes Rotweinglas Bordeaux

## STIL

körperreich  
energiegeladen  
finessenreich  
erfrischende Säure  
zupackendes Tannin



## WEINBAU

### Rebsorten

Callet  
Fogoneu

## WEINBEREITUNG

### Gärung

spontane Gärung  
ausgedehntes  
Hefelager

### Ausbau

Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

### Lagerung

teils neues  
Barriquefass

## BEWERTUNG

**einfach geniessen**

96/100