



Mallorca DO

4 kilos Vinicola 12 Volts Tinto Cosecha 2018

CHF 55.00

-  150cl
-  13.5%
-  Mallorca
-  Callet, Cabernet Sauvignon, Merlot, Fogoneu
- AN** 8857418

Degustationsnotiz

Brillantes Rubinrot. In der Nase frische rote Beeren, Kirschen und mediterrane Kräuter. Am Gaumen lebendig und frisch, mit präziser Säure und straffem Tannin. Ein eleganter, vielseitiger Wein mit viel Charakter.

Herstellung

Vinifiziert im Stahltank, anschliessend während 9 Monaten in französischen Barriques und 3000- Liter Foudres ausgebaut.

Trinkreife

Jahrgang + 6 Jahre

Geniessen zu

Kräftigen Fleischgerichten aller Art, gegrilltes Gemüse, Tapas und Pasta

Produzent

Bekannt geworden als Mitgründer der Anima-Negro-Kellerei, verfolgt der Kultwinzer Francesc Grimalt seit einigen Jahren ein eigenes Projekt, welches extrem naturnah angelegt ist. Auf der inzwischen stattlichen Fläche von 40 ha an naturbelassenen Weinbergen, konzentriert er sich hauptsächlich auf heimische Sorten. Er gilt als der Maestro der roten Callet-Sorte, die wohl in keinem anderen aktuell existierenden Wein so präzise interpretiert wird wie im Grimalt Caballero, einem Parzellenwein von einer geradezu betörenden Feinheit.

Region

Mallorca ist die grösste Insel der Balearen und die einzige, auf der der Weinbau eine bedeutende Rolle spielt. Mallorca ist nicht nur ein beliebtes Ferienziel, sondern mehr und mehr ein Hotspot für erstklassige Weine. Das Klima ist warm und trocken mit kühlen Wintern und eignet sich somit hervorragend für den Weinbau. Rund 2'500 Hektare sind mit Reben bestückt. Die Weine aus Mallorca tragen die Bezeichnungen Mallorca DO oder Vino de la Tierra de Mallorca. Die Top-Traubensorten der Insel sind Manto Negro, Prensall Blanc, Callet aber auch Syrah, Cabernet Sauvignon und Merlot.