



Mallorca DO

# 4 kilos Tinto Cosecha 2022

CHF 49.50

-  75cl
-  12.5%
-  Mallorca
-  Callet
- AN** 8858722

## Degustationsnotiz

Rubinrote Farbe. Aromatisch und frisch in der Nase, mit ausgeprägter Mineralität und Noten von roten Kirschen, Himbeeren und mediterranen Kräutern. Am Gaumen viel Frische, Leichtigkeit und intensive, komplexe Aromen. Ein äusserst eleganter Jahrgang der exklusiv mit der autochthonen Rebsorte Callet vinifiziert wurde.

## Herstellung

Zu je 50% im Stahltank und im 2500-Liter Holzfass vinifiziert. Anschliessend 14 Monate lang in neuen französischen 600-Liter Barriques ausgebaut. Es wurden lediglich 15'000 Flaschen abgefüllt.

## Trinkreife

Jahrgang + 9 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, Prensal Blanc, Callet aber auch Syrah, Cabernet Sauvignon und Merlot.