

Som Negre de Galmes i Ribot

Anbaugebiet: Santa Margalida, Petra, Vi de la terra Mallorca

Jahrgang: 2010

Rebsorten: Callet, Fogoneu, Merlot

Alkoholgehalt: 14,5 % vol.

Barriqueausbau: 12 Monate in neuen französischen und amerikanischen Eichenfässern

Limitierte Ausgabe von nur 890 Flaschen !!



Die Komplexität und die Eleganz der autochthonen Rebsorten Callet und Fogoneu prägen den Charakter dieses Weines.

Weinbereitung

Die Traubenlese nehmen wir Ende September von Hand vor. Über das Verleseband kommen die Trauben in den Weinkeller, um sicherzustellen, dass sich die Weintrauben in einem einwandfreien Zustand befinden. Die Mazeration und die Gärung dauern rund 25 Tage bei kontrollierter Temperatur von nicht mehr als 25°C. Im Januar kommt der Wein in den Fass, wo er für 12 Monate bleibt. Dieser Wein ist nicht durch Kälte stabilisiert worden, weshalb er Weinsteinniederschläge aufweisen kann.

Weinbeschreibung

Dunkle kirschrote Farbe, intensive Aromen, dominiert durch die Fruchtpalette. Dominanz von vollreifen roten Früchten, um dann in Gewürznoten, wie Pfeffer, Zimt und Kardamom, überzugehen. Im Antrunk ist er robust, mit zu gleichen Teilen kraftvollem und angenehmem Durchgang. Der Abgang ist lang und frisch und lädt zum Weitertrinken ein.