

CAMINS CALLET 2022

IGP MALLORCA

CALLET IST EINE EINHEIMISCHE REBSORTE, DIE AUSSCHLIESSLICH AUF MALLORCA ANGEBAUT WIRD. INSGESAMT GIBT ES KAUM 300 HEKTAR, WAS SIE ZU EINER ECHTEN RARITÄT MACHT. SIE BETONT INTENSIVE FRUCHTIGKEIT MEHR ALS KÖRPER UND KRAFT.

WEINBAU & WEINBEREITUNG

Callet wurde auf mageren und sonnenverwöhnten Terrassen gepflanzt, um die Pflanzen dazu zu zwingen, kleine Ernten intensiv aromatischer Trauben hervorzubringen. Dieser erste Jahrgang des Callet wurde in einem Edelstahltank fermentiert und in demselben Tank mit seiner Hefe gereift. Der Kontakt mit den Traubenschalen dauerte 14 Tage, nach denen der Wein gepresst wurde, und die Reifephase begann. Der Wein wurde am 7. Juni abgefüllt, ohne jegliche Klärung oder Filtration. Er ist leicht in der Farbe mit einer intensiven, lebendigen und komplexen Fruchtigkeit sowie einem langen, komplexen Abgang.

JAHRGANG 2022

Dringend benötigter Regen zu Beginn des Jahres hat das Jahr eingeleitet und die Grundwasserstände signifikant aufgefüllt. Der frühe Frühling war trocken und sonnig und ebnete den Weg für eine perfekte Blütezeit. Das üppige und reichliche Laub half dabei, die Trauben während der heißen Sommermonate zu schützen. Die Ernte erfolgte mit perfektem Gleichgewicht zwischen Ende Juli und Ende August. Der Jahrgang 2022 kann als lebendig, gut ausbalanciert und energiegeladen beschrieben werden.

GESCHMACKSNOTEN

Elegant, frisch und fruchtig mit Noten von roten Kirschen, Himbeeren, frischen Erdbeeren, Rosen und kräuterigen Gewürzen. Der Geschmack zeichnet sich durch Frische und Eleganz aus, mit einem intensiven und lang anhaltenden Abgang.



↗ KLICKEN UND HERUNTERLADEN
HOCHAUFLÖSENDE BILDE IMAGE

REBSORTEN 100% CALLET
PRODUKTION 2 100 FLASCHEN
VOLUMEN 750 ML
FLASCHEN/ 6 FLASCHEN
KARTON
VERSCHLUSS NATURKORK
ANBAU BIOLOGISCH IN
UMSTELLUNG
(zertifiziert Sept 2022)
ALKOHOL 12 %