

CAMINS DE MALLORCA MANTO NEGRO 2022

IGP MALLORCA

MANTO NEGRO IST EINE EINHEIMISCHE REBSORTE AUF MALLORCA, DIE IM MEDITERRANEN KLIMA GEDEIHT. DIE DUNKLE TRAUBE ERZEUGT ELEGANTE WEINE. "CAMINS" BEDEUTET WEGE AUF MALLORQUINISCH UND SYMBOLISIERT DIE REISE ZU EINEM WEINCHARAKTERTYPISCHEN WEIN AUS ALARÓ, MALLORCA.

WEINBAU & WEINBEREITUNG

Der Manto Negro Weinberg hat einen äußerst steinigen, roten, eisenreichen und kalkreichen Boden. Er verleiht dem Wein sowohl Struktur als auch Komplexität. Die Gärung erfolgte bei einer Temperatur von etwa 26-28 Grad, und der Wein reifte in Stahltanks mit vollen Hefen bis zur Abfüllung am 7. Juni 2023.

JAHRGANG 2022

Dringend benötigter Regen zu Beginn des Jahres hat die Grundwasserstände deutlich aufgefüllt. Der Frühling war trocken und sonnig, was den Weg für eine perfekte Blütezeit ebnete. Üppiges und reichhaltiges 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

Strukturiert, würzig und von Mineralien geprägt mit üppigen Aromen von roten Kirschen, Hagebutten, Kräutern und Lakritze. Klare Tanninstruktur und eine wunderschöne Mineralität.



REBSORTEN 100% MANTO NEGRO
PRODUKTION 500 FLASCHEN
VOLUMEN 750 ML
FLASCHEN/ 6 FLASCHEN
KARTON NATURKORK
VERSCHLUSS BIOLOGISCH IN
ANBAU UMSTELLUNG
(zertifiziert Sept. 2022)
ALKOHOL 12,5 %