

CAMINS DE MALLORCA 2022

IGP MALLORCA

"CAMINS" BEDEUTET "WEGE" ODER "PFADE" AUF MALLORQUÍ UND SYMBOLISIERT DIE REISE, DIE WIR UNTERNOMMEN HABEN, UND DEN WEG, DEN WIR GEWÄHLT HABEN, UM EINEN WEIN ZU SCHAFFEN, DER TYPISCH FÜR SEIN MALLORQUINISCHES ERBE IST.

WEINBAU & WEINBEREITUNG

Camins de Mallorca ist eine Mischung aus Syrah, Monastrell und ein wenig Manto Negro-Trauben, die auf kalkhaltigen Böden angebaut werden. Die Reben wurden im Jahr 2019 gepflanzt und von Hand geerntet. Die Trauben wurden entrappt, bevor die erste Gärung spontan in Edelstahltanks begann. Die Traubenschalen verblieben für einen Zeitraum von 14 bis 15 Tagen im Kontakt mit dem Most vor der zweiten Gärung. Der junge Wein wurde dann in Stahltanks gereift, bevor er abgefüllt wurde. Der Wein ist unfiltriert.

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

Dieser Wein ist erfreulich fruchtig und frisch mit saftigen Aromen von roten Kirschen, Blaubeeren, Johannisbeeren und Himbeeren, gefolgt von Noten von Lakritze, frischen Gewürzen und Mineralien. Der Abgang ist geschmeidig und nuancenreich.



KLICKEN UND HERUNTERLADEN
HOCHAUFLÖSENDE BILDE IMAGE

REBSORTEN 55% SYRAH
40% MONASTRELL
5% MANTO NEGRO
PRODUKTION 4 500 FLASCHEN
VOLUMEN 750 ML
FLASCHEN/ 6 FLASCHEN
KARTON
VERSCHLUSS DIAMS
ANBAU BIOLOGISCH IN
UMSTELLUNG
(zertifiziert Sept. 2022)
ALKOHOL 12,5 %