

SON ANTEM FOSCA 2022

IGP MALLORCA

FOSCA LEITET IHREN NAMEN AUS DEM MALLORQUINISCHEN DIALEKT AB, WAS DUNKEL, SCHWARZ UND GEHEIMNISVOLL BEDEUTET. EIN PASSENDER NAME FÜR EINEN WEIN MIT EINER INTENSIVEN, TIEFEN FARBE.

WEINBAU & WEINBEREITUNG

Fosca ist eine Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Merlot von vier verschiedenen Parzellen unseres Weinbergs. Die Rebstöcke wurden im Jahr 2019 auf kalkhaltigen/kreidehaltigen und eisenreichen roten Lehm Böden gepflanzt. Die Trauben wurden von Hand geerntet und zuerst im Weinberg und später im Weingut nach der Ernte sortiert. Alle Trauben wurden entrappt. Die endgültige Mischung erfolgte direkt nach der Gärung, und der Wein reifte dann neun Monate lang in 3000-Liter-Fässern aus französischer Eiche und einem neuen 228-Liter-Fass. Fosca wurde Anfang Juni 2023 unfiltriert abgefüllt.

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

Ein wunderbar komplexer, vollmundiger Wein; intensiv, fruchtig und würzig mit Noten von Pflaume, schwarzer Johannisbeere, Lakritze und Veilchen, die sich mit mediterranen Gewürzen (Thymian, Rosmarin, Lorbeerblatt) vermengen. Die erfrischende Säure in Verbindung mit festen, aber gut integrierten Tanninen verleiht dem Wein eine großartige Struktur, Länge und Frische.



REBSORTEN 80% CABERNET
SAUVIGNON,
20% MERLOT
PRODUKTION 4 200 FLASCHEN
VOLUMEN 750 ML
FLASCHEN/ 6 FLASCHEN
KARTON NATURKORK
VERSCHLUSS BIOLOGISCH IN
ANBAU UMSTELLUNG
(zertifiziert Sept. 2022)
ALKOHOL 13,5 %