

SON ANTEM SA TANCA 2022

IGP MALLORCA

SA TANCA BEDEUTET "CLOS" AUF MALLORQUINISCH UND
BEZIEHT SICH AUF EINEN VON MAUERN UMGEBENEN
WEINBERG. MANTO NEGRO IST EINE EINHEIMISCHE TRAUBE
AUF MALLORCA, HIER IN BEGLEITUNG VON ETWAS SYRAH.

WEINBAU & WEINBEREITUNG

Der Weinberg hat eine Größe von 0,54 Hektar, und der Boden ist steinig mit Spuren von rotem, eisenreichem Ton. Dies verleiht den Trauben eine intensiv würzige Fruchtigkeit. Der Wein besteht zu 91 % aus Manto Negro zusammen mit 9 % Syrah, um eine zusätzliche Lebendigkeit in der Säure zu bieten. Der Anteil Manto Negro wurde teilweise in einem neuen 500-Liter-Fass aus Schweizer Eiche aus dem Jura (Kalkboden) gereift und teilweise in Edelstahltanks. Der Syrah-Anteil wurde in Stahl gereift, und die endgültige Cuvée wurde Mitte Mai hergestellt, bevor sie am 6. Juni 2023 unfiltriert abgefüllt wurde.

JAHRGANG 2022

Der dringend benötigte Regen zu Beginn des Jahres hat eingesetzt und die Grundwasserstände erheblich aufgefüllt. Der Frühling war trocken und sonnig, was den Weg für eine perfekte Blütezeit ebnete. Üppiges und reichhaltiges Laub half, die Trauben während der heißen Sommermonate zu schützen. Die Trauben wurden mit perfektem Gleichgewicht zwischen Ende Juli und Ende August geerntet. Der Jahrgang 2022 kann als lebhaft, gut ausgewogen und energiegeladen beschrieben werden.

TASTING NOTES

Elegant mit lebendiger Energie. Fruchthige und frische Aromen mit Geschmacksnoten von wilden Erdbeeren, Kirschen, Hagebutten, Lakritze, Nougat, Mineralien und Eichenholznuancen. Gut ausgewogen mit fein polierten Tanninen und einem komplexen Abgang.



KLICKEN UND HERUNTERLADEN
HOCHAUFLÖSENDE BILDE IMAGE

REBSORTEN 91% MANTO NEGRO
9% SYRAH
PRODUKTION 1 000 FLASCHEN
VOLUMEN 750 ML
FLASCHEN/ 6 FLASCHEN
KARTON
VERSCHLUSS NATURKORK
ANBAU BIOLOGISCH IN
UMSTELLUNG
(zertifiziert Sept 2022)
ALKOHOL 13 %