

CAMINS BLANC 2023

IGP MALLORCA

CAMINS BEDEUTET WEG AUF MALLORQUÍN UND SYMBOLISIERT DIE REISE, DIE WIR UNTERNOMMEN HABEN, SOWIE DEN WEG, DEN WIR GEWÄHLT HABEN, UM EINEN WEIN ZU SCHAFFEN, DER TYPISCH FÜR SEIN MALLORQUINISCHES ERBE IST.

WEINBAU & WEINBEREITUNG

Camins Blanc ist eine Mischung aus 94 % Chardonnay und 6 % Giró. Die Trauben werden in einem 3000-Liter-Eichenfass vergoren und sechs Monate auf der Hefe gelagert. Chardonnay und Giró wurden separat vergoren. Die endgültige Cuvée wurde im März hergestellt, und der Wein wurde ohne Schönung, jedoch mit leichter Filtration abgefüllt.

JAHRGANG 2023

Der Winter war relativ mild mit geringeren Niederschlägen als üblich, abgesehen von einem Schneefall in den Bergen im Februar, der die Wasserreserven auffüllte. Der Frühling begann vielversprechend, endete jedoch unbeständig, was zu ungleichmäßiger Blüte führte. Viele Teile der Insel erhielten starke Regenfälle, doch Son Antem sah nur wenig davon. Die Ernte fand unter guten Bedingungen zwischen dem 28. Juli und dem 1. September statt. 2023 war aufgrund von Dürre und verlängerter Blüte ein herausforderndes Jahr, aber dank sorgfältiger Sortierung waren die Trauben von sehr hoher Qualität. Die Weine sind intensiv und aromatisch mit guter Säure und feiner Struktur.

GESCHMACKSNOTEN

Trocken, frisch und fruchtig mit Aromen von gelben Äpfeln, Zitrusfrüchten, Pfirsich, Eiche, Kräutern und Mineralien. Frischer und ausgewogener Abgang mit leicht cremiger Textur.



REBSORTEN 94% CHARDONNAY
6% GIRÓ
PRODUKTION 2 400 FLASCHEN
VOLUMEN 750 ML
FLASCHEN/ 6 FLASCHEN
KARTON
VERSCHLUSS DIAMS
ANBAU BIOLOGISCH
ALKOHOL 12,5 %