

CAMINS CALLET 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

Callet wurde auf kargen und sonnenverwöhnten Terrassen gepflanzt, um die Pflanzen zu kleinen Erträgen von intensiv aromatischen Trauben zu zwingen. Die Trauben wurden von Hand gelesen, sortiert und entrappt. Die meisten Beeren blieben ganz, und nach einigen Tagen wurde das „Pump-over“ eingeleitet. Nach fünf Tagen wurde auf „Pigeage“ umgestellt, das zweimal täglich durchgeführt wurde, bis der Wein trocken war. Der Wein wurde gepresst und in Edelstahltanks auf der Hefe bis zur Abfüllung gelagert. Der Wein wurde am 18. März ohne Schönung oder 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

Leicht, intensiv und lebhaft. Frisch und fruchtig mit Aromen von roten Kirschen, Himbeeren, frischen Erdbeeren, Rosen und Kräutern. Der Geschmack zeichnet sich durch Frische und Eleganz aus, mit einem intensiven und langen Abgang.



REBSORTEN 100% CALLET
PRODUKTION 2 000 FLASCHEN
VOLUMEN 750 ML
FLASCHEN/ 6 FLASCHEN
KARTON
CLOSURE NATURKORK
ANBAU BIOLOGISCH
ALKOHOL 12 %