

CAMINS GIRÓ 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 Giró ist eine Cuvée aus 86% Giró und 14% Chardonnay. Die Trauben werden in Edelstahltanks vergoren und auf der Hefe gereift, wobei 75% in einem 3000-Liter-Eichenfuder und 25% in Edelstahltanks für sechs Monate ausgebaut werden. Der Wein wurde ohne Schönung, aber 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

Trockener, frischer und eleganter Wein mit Anklängen von weißen Blumen, Birne, Pfirsich, Zitrusfrüchten, Limettenschale, kalkhaltigen Mineralien und subtilen Holztönen. Langer und nuancierter Abgang mit feiner Frische und angenehmer Mineralität.



REBSORTEN 86% GIRÓ
14% CHARDONNAY
PRODUKTION 2 400 FLASCHEN
VOLUMEN 750 ML
FLASCHEN/ 6 FLASCHEN
KARTON
VERSCHLUSS DIAMS
ANBAU BIOLOGISCH
ALKOHOL 12,5 %