

SON
ANTEM
ALARÓ

SON ANTEM S'ERA 2023 IGP MALLORCA

AUF SON ANTEM LIEGT EINE GROSSE KREISFÖRMIGE "ERA" AUF EINEM KLEINEN HÜGEL MIT BLICK AUF MALLORCA. EINE "ERA" IST EINEM PLATZ, AN DEM DIE GETREIDEERNTGE GEDROSCHEN WURDE. DIE EINHEIMISCHE REBSORTE CALLET GEDEIHT UND WÄCHST GUT IN DEN TERRASSIERTEN WEINBERGEN RUND UM DIE ERA.

WEINBAU & WEINBEREITUNG

100 % der einheimischen Rebsorte Callet, die 2020 gepflanzt wurde. Nach der Handlese werden die Trauben sortiert, bevor sie entrappt und in einem Edelstahltank vergoren werden. Der Wein wurde gepresst und anschließend 6 Monate in einem älteren Eichenfass gereift, bevor er ohne Schönung oder Filtration abgefüllt wurde.

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

Sehr elegant und komplex mit konzentrierten Aromen von roten Kirschen, Himbeeren, etwas frischen Erdbeeren sowie Noten von Kräutern und Eiche, die dem Wein Struktur verleihen. Hell in der Farbe mit intensiver, frischer und gleichzeitig komplexer Fruchtigkeit, deutlicher kalkiger Mineralität und langem Abgang.



REBSORTEN 100 % CALLET
PRODUKTION 3 500 FLASCHEN
VOLUMEN 750 ML
FLASCHEN/ 6 FLASCHEN
KARTON
VERSCHLUSS DIAMS
ANBAU BIODYNAMISCH
ALKOHOL 12 %