

SON
ANTEM
ALARÓ

SON ANTEM SA COSTERA 2022

IGP MALLORCA

AUF EINEM HÜGEL GELEGEN, UMFASST DER WEINBERG SA COSTERA 2,82 HEKTAR SÜDWESTLICH AUSGERICHTETER REBEN MIT BLICK AUF DIE BUCHT VON PALMA UND DIE TRAMUNTANABERGE. SA COSTERA BEDEUTET „STEILER HANG“ AUF MALLORQUINISCH.

WEINBAU & WEINBEREITUNG

Der Boden im Weinberg Sa Costera ist ein alter Flussbett mit einer Basis aus hartem, kompaktem Kalkstein. Darauf liegt etwa 40 cm rote, eisenreiche Oberbodenerde. Die nach Westen ausgerichtete Lage macht Sa Costera zu einem warmen Weinberg, der jedoch von einer kühlen Meeresbrise profitiert. Die handverlesenen Trauben wurden entrappt und in Edelstahltanks vergoren, und die Cuvée wurde im September 2022 finalisiert. Der Wein reifte dann 17 Monate in einem neuen 3.000-Liter-Foudre aus Schweizer Eiche aus den Jura-Bergen. Er wurde im März 2024 unfiltriert abgefüllt.

JAHRGANG 2022

Dringend benötigter Regen zu Beginn des Jahres hat die Grundwasserstände deutlich aufgefüllt. Der Frühling war trocken und sonnig, was den Weg für eine perfekte Blütezeit ebnete. Üppiges und reichhaltiges Laub half dabei, die Trauben während der heißen Sommermonate zu schützen. Die Ernte erfolgte mit perfektem Gleichgewicht zwischen Ende Juli und Ende August. Der Jahrgang 2022 kann als lebendig, gut ausbalanciert und energiegeladen beschrieben werden.

GESCHMACKSNOTEN

Ein mittelkräftiger und konzentrierter Wein mit Aromen von dunklen Kirschen, Pflaumen, Kräutern, Mineralien und Noten von Eichenholz. Elegant und würzig.



REBSORTEN 70% MONASTRELL
30% SYRAH
VOLUMEN 750 ML
FLASCHEN/ 6 FLASCHEN
KARTON
VERSCHLUSS DIAMS
ANBAU BIOLOGISCH IN
UMSTELLUNG
(zertifiziert Sept. 2022)
ALKOHOL 13%