

SON ANTEM VESPRE 2023

IGP MALLORCA

DIESE ROTWEIN-CUVÉE IST DER VOLLSTÄNDIGSTE AUSDRUCK DER KOMPLEXEN GEOLOGIE UNSERES ANWESENS UND DES MARITIMEN KLIMAS MALLORCAS. AUF MALLORQUINISCH, DEM DIALEKT DER INSEL, STEHT VESPRE FÜR ABEND ODER ABENDGEBET.

WEINBAU & WEINBEREITUNG

Vespre ist eine Cuvée aus Syrah- und Monastrell-Trauben von verschiedenen Parzellen unseres Weinbergs. Der Boden, auf dem die Syrah-Reben wachsen, ist ein Mosaik aus eisenhaltigem rotem Ton, Kalkstein und Mergel. Die Monastrell-Reben wachsen auf Weinbergen mit weißen kalkhaltigen, steinigen und armen Böden. 75 Prozent der Syrah-Trauben wurden entrappt, während die Monastrell-Trauben vollständig entrappt wurden. Nach der zweiten Gärung wurden die Weine assembliert und in drei Teilen ausgebaut: Ein Teil reifte in einem 3000-Liter-Fass aus österreichischer Eiche, ein weiterer Teil in einem neuen 228-Liter-Fass aus Schweizer Eiche und ein kleiner Teil in einem Edelstahltank. Alle drei Komponenten wurden im Dezember 2024 zu einer endgültigen Cuvée vereint. Der Wein wurde im Januar 2024 unfiltriert 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

Vespre ist elegant, harmonisch und gut strukturierter mit einem herrlichen Geschmack von Pflaumen, Brombeeren, wilden Himbeeren, Kräutern, Lakritze, Rosen und Mineralien. Gut integrierte Tannine tragen den Wein zu seinem langen und frischen Abgang.



REBSORTEN 53% SYRAH,
47% MONASTRELL
PRODUKTION 4 250 FLASCHEN
VOLUMEN 750 ML
FLASCHEN/ 6 FLASCHEN
KARTON
VERSCHLUSS NATURKORK
ANBAU BIOLOGISCH
ALKOHOL 13,5 %