

CALLET 2021

Sie zählt zu den bekanntesten einheimischen roten Rebsorten und zeichnet sich durch ihre Wüchsigkeit aus, wobei die Trauben zu kompakt werden können. Deshalb muss die Erzeugung überwacht werden. Sie trägt mittelgroße Fruchtstände mit großen, dickhäutigen Beeren. Wir haben intensiv daran gearbeitet, die Erzeugung in den Reben zu senken, um einen 100 %igen Callet-Wein erzeugen zu können.

Rebsortenreiner Wein aus einer einzigen Parzelle unserer eigenen Weinberge. Er wird im Rahmen der geschützten Herkunftsbezeichnung Vi de la Terra de Mallorca hergestellt.

VINIFIZIERUNG

Selective manual harvesting.
Fermentation in concrete tanks, followed by aging in wooden, 1,000 litre, initially in foudre vats, and then in 225 litre barrels of French oak for about 5 months.
Alcohol content: 13.5%

VERKOSTUNGSNOTIZ

Aussehen: Violettrot mit veilchenfarbenen Reflexen.

Bukett: In der Nase ist er blumig, würzig und sehr mediterran, mit Aromen von Veilchen, Wald und Gewürzen wie Pfeffer. Hinzu gesellt sich ein Anteil sehr frischer schwarzer Beeren mit Anklängen an Waldbeeren und Aromen von Maulbeeren und Kirschen.

Geschmack: Am Gaumen ist er nachhaltig, geschmeidig und frisch, mit einem ausgeprägten Körper und einem anhaltenden Nachklang.

Empfehlungen: Er passt hervorragend zu Reisgerichten, fettem Fisch, Wild und weißem Fleisch, aber auch zu jeglicher Art von Käse und Wurstwaren.

Am besten bei einer Temperatur von 16-18 Grad genießen.



stacatarina