

BIO

VEGAN



00115325 | 2025

OJO DE IBIZA ROSÉ



Bodega Ojo de Ibiza

Spanien
Balearen Ibiza

trocken



Monastrell, Syrah

OJO DE IBIZA

ARTIKELBESCHREIBUNG

Leuchtendes Korallenrosa im Glas. In der Nase zeigen sich Aromen von Walderdbeeren und Veilchen, ergänzt durch einen Hauch von Zitrusfrüchten. Am Gaumen fein und elegant, ausgewogen und angenehm frisch. Ein vielseitiger Rosé, der gut zum Essen passt – perfekt für Ibiza oder um davon zu träumen.



Serviertemperatur

6.0 °C bis 9.0 °C

Genussempfehlung /
Lagerfähigkeitsehr gut
3 Jahre

HERKUNFT

Qualitätsstufe	Vino de la Tierra
----------------	-------------------

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Rosé
Gärung	Tankgärung

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
Biokontrollstellennummer	ES-ECO-013-JB
EAN Flasche / EAN Karton	8437007809565 8437025828043

ANALYSE

Alkoholgehalt	13.5 %Vol
Säure	5.4 g/L
Restzucker	0.3 g/L

INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste	Trauben, Konservierungsstoffe: Sulfite
Energiegehalt	339 kJ / 81 kcal
Fettgehalt	0.0 g
gesättigte Fettsäuren	0.0 g
Kohlenhydrate	1.1 g
Zuckergehalt	0.0 g
Eiweiß	0.0 g
Salz	0.0 g
Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	Bodega Ojo de Ibiza SLU 07800 Evissa ES

OJO DE IBIZA

WEINNOTIZ

Die Basis dieses Rosés ist die Monastrell-Traube aus dem Tal von Sant Mateu d'Albarca. Die Reben gehören vermutlich zu den ältesten der Insel und wachsen auf der sogenannten „terra rossa“ Ibizas – einem roten, eisenhaltigen Lehm Boden. Dieser liegt in einem „Poljé“, einem besonderen geologischen Becken, das Wasser sammelt, speichert und später über unterirdische Abflüsse wieder ableitet. In diesem tiefgründigen und fruchtbaren Boden bleiben die Reben über den gesamten Vegetationszyklus hinweg vital und frisch. Dadurch können die Trauben schon Ende August gelesen werden, ohne dass sie ihre Frische und Feinheit verlieren.

Die Syrah-Traube ergänzt die Monastrell ideal. Sie bringt zusätzliche Frucht und Frische in den Wein und rundet den Rosé ausgewogen ab.

WEINBEREITUNG

Anfang August beginnen wir mit der Lese für unseren Rosé – bewusst in den kühlen Morgenstunden, damit die Trauben frisch im Keller ankommen. Dort werden sie zunächst bei 3–4 °C gekühlt. Nach der Selektion wird das Lesegut als ganze Trauben schonend in einer pneumatischen Presse bei niedrigem Druck gepresst, um hochwertigen Vorlaufmost zu gewinnen. So entsteht auch die zarte, blassrosa Farbe dieses Rosés. Die Gärung erfolgt bei niedrigen Temperaturen, anschließend wird mit der Feinhefe gearbeitet, um dem Wein mehr Fülle am Gaumen zu geben.

PRODUZENTEN-INFO

Am nördlichsten Punkt der Insel schaut man in das tiefe Blau des Meeres hinab. Hier gibt es keine befestigten Straßen, nur das ursprüngliche Land, Steilklippen und Sonne. Ibizas hatte schon immer einen magischen, ja mystischen Geist und der Ojo de Ibiza folgt dieser Essenz. Er ist ein Spiegel dieser alten Terrassen und kargen Kalksteinböden.

Die kleine Bodega „Ojo de Ibiza“ ist ein Leidenschaftsprojekt von dem Musiker Dieter Meier, welcher bereits in Argentinien erfolgreich seine Puro-Weine kultiviert. Er mietet schon seit den 70er Jahren eine kleinere Finca im Norden der Insel mit Blick Richtung Meer und Steilklippen. Die Landschaft hier ist schroff und das Terroir von einem Spezialisten zu optimalen Anbaubedingungen deklariert. Dort oben auf 350 Metern Höhe gibt es starke Fallwinde, welche den Reifeprozess der Traube entschleunigen und somit mehr Zeit zur vollen Entwicklung bieten. Bisher gab es erst zwei Produktionen, 2016 und 2018. Jahrgänge mit viel Würze, Körper und Herzblut. Bewirtschaftet werden die 4 Hektar Weinbergsterrassen von einem Ibizenco. So nennt man im lokalen Sprachgebrauch die Einheimischen. Ihm gehört das Land seit mehreren Generationen und er kennt sein Terroir in und auswendig.