



00207022 | 2022

ÀN

 **Ànima Negra**

 **Spanien**
Balearn Mallorca

 **trocken**

 **9% Callet, 5% Manto Negro**

Àn

ARTIKELBESCHREIBUNG

Das Flaggschiff reift 14 Monate in neuen französischen Fässern und ähnelt im Charakter einem Brunello. Er verzaubert die Nase mit einem komplexen Bouquet von gerösteten Kümmelsamen, Tabak und schwarzem Pfeffer, gepaart mit Aromen von dunklen Früchten. Ein wunderbar gereifter Klassiker mit einer samtigen Textur und einem angenehm nachklingenden Finish.



**Karaffieren /
Serviertemperatur**

2 Stunden vor Genuss öffnen
11.0 °C bis 18.0 °C

HERKUNFT

Qualitätsstufe IGT - Indicazione Geografica Tipica

Boden Kalkboden

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Rot

Gärung im Holzfass

Reifung im Barrique 14 Monate
im Edelstahlfass 2 Monate

ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.750 l

Verschluss Naturkorken

EAN Flasche / EAN Karton 8437007450156
8437007450613

ANALYSE

Alkoholgehalt 13.5 %Vol

Säure 5.2 g/L

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe enthält keinerlei Ei-Allergene
enthält keinerlei Milch-Allergene

Angabepflichtige Inhaltsstoffe enthält Sulfite

Inverkehrbringer AN Negra Viticultors SL
07200 Felanitx - Mallorca
ES

00207022 | ÀN

Wein Wolf GMBH • Königswinterer Straße 552 • 53227 Bonn



WEINBEREITUNG

Handlese mit 10-kg-Kisten. Erste Auswahl der Trauben im Weinberg. Nach der Entladung in der Kellerei lagern die Trauben die gesamte Nacht über in einem Kühlraum, wo sie auf 8-10 °C heruntergekühlt werden. Danach erfolgt eine manuelle Selektion der Trauben am Sortiertisch und anschließend mittels optischer Technologie eine Begutachtung Beere für Beere, um nur die allerbesten Früchte weiterzuverarbeiten. Durch Nutzung des Gravitationsprinzips werden die ausgewählten Trauben in 4.000-Liter-Fässer aus französischer Eiche gefüllt, wo die Gärung bei kontrollierter Temperatur beginnt. Diese Gärung erfolgt durch autochthone Hefen, die im Laufe der Jahre in den besten Parzellen identifiziert und ausgewählt wurden und den Aufbau einer umfangreichen Gendatenbank ermöglicht haben. Die malolaktische Gärung findet in neuen, sehr feinporigen Barriques aus französischer Eiche statt, in denen der Wein ausgebaut wird.

PRODUZENTEN-INFO

Miguelàngel ist ein Künstler mit allen Sinnen. Im Südosten der Insel, in der Nähe von Felantix, ruhen hunderte Barriquefässer in der ehemaligen Molkerei. Miguel nimmt von allen Fässern kleine Proben und kann schon beim ersten Verkosten erkennen, dass Fass 58 zu Fass 142 gut harmoniert und schöpft komplexe, vollmundige Weine.

Am Anfang von Ànima Negra stand die Freundschaft zweier Mallorquiner: Pere Ignasi Obrador und Miguelàngel Cerda stammen beide aus der Ortschaft Felantix, im Süd-Osten Mallorcas. 1994 entschlossen sie sich einen lang gehegten, gemeinsamen Traum zu verwirklichen und ihre ersten Trauben in ausrangierten Milchtanks zu vinifizieren. Bereits der 1997er Jahrgang wurde dann von der internationalen Presse entdeckt und gefeiert. Innerhalb der ersten vier Jahre hatten Miquel und Pere bewiesen, dass man aus Callet große Weine vinifizieren kann. Seitdem haben die beiden unzählige Verbesserungen und Investitionen vorgenommen, um aus einer Molkerei ein Weingut der Extraklasse zu machen.