

ÀN

 **Ànima Negra**

 **Spanien**
Balearn Mallorca

 **Callet, 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

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

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



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

Ànima Negra steht für Weine voller Seele, Charakter und Ursprünglichkeit. Im Südosten Mallorcas entstehen in einer ehemaligen Molkerei einzigartige Gewächse, die autochthone Rebsorten wie Callet zum Strahlen bringen.

Ànima Negra wurde 1994 aus der Freundschaft und Vision zweier Mallorquiner geboren: Pere Ignasi Obrador und Miquelàngel Cerdà begannen in Felanitx ihre ersten Weine in alten Milchtanks zu vinifizieren und sorgten mit dem gefeierten 1997er Jahrgang für internationales Aufsehen. Heute zählt Ànima Negra zu den Kultweingütern Spaniens. In der stillgelegten Molkerei reifen die Weine in hunderten Barriques. Besonders die autochthone Rebsorte Callet steht im Zentrum ihres Schaffens und spiegelt das Terroir Mallorcas unverfälscht wider. Statt auf Masse zu setzen, folgt Ànima Negra einer Philosophie der Geduld und des Respekts gegenüber Natur und Herkunft. Jeder Wein erzählt die Geschichte der Insel: vom warmen mediterranen Licht, vom mineralischen Boden und von einer Weinbereitung, die Tradition und Intuition verbindet.