



00207123 | 2023

## ÀN/2

 **Ànima Negra**

 **Spanien**  
Balearn Mallorca

 **trocken**

 **65% Callet, 20% Manto Negro, 15% Syrah**

# Àn

### ARTIKELBESCHREIBUNG

Der 12 Monate im Barrique gereifte ÀN/2 ist ein herrlich fleischiger Tropfen, der geradezu danach verlangt, getrunken zu werden. Sein vielschichtiges Bouquet offenbart den intensiv, fruchtigen Duft roter Früchte, gepaart mit zarten Holznoten. Satte rote Beerenfrucht zeigt auch der Gaumen. Eine dichte und opulente Cuvée mit einem herrlich langen Abgang.



#### Speiseempfehlungen

Lamm geschmort  
Kalb gebraten/gegrillt



#### Karaffieren / Serviertemperatur

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

### HERKUNFT

Qualitätsstufe IGP Vi de la Terra Mallorca

### FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Rot  
Gärung Tankgärung  
Reifung im Barrique 12 Monate

### ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.750 l  
Verschluss Naturkorken  
EAN Flasche / EAN Karton 8437007450255  
8437007450620

### ANALYSE

Alkoholgehalt 13.0 %Vol  
Restzucker 4.8 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



## **WEINNOTIZ**

Der Rotwein ist schon trinkbar, ist aber auch für die nächsten Acht Jahre Lagerfähig. Wegen seines dichten Körpers lohnt es sich, die Flasche 2 Stunden vorher zu öffnen.

## **WEINBEREITUNG**

Die Trauben werden in von Hand gelesen und in kleinen, 15kg Kisten transportiert. Bei der Ankunft auf dem Hof werden die Trauben manuell und optisch sortiert und in Edelstahl- sowie Zementtanks gelegt. Dort werden sie mithilfe autochthoner Hefen aus den eigenen Weinbergen bei maximal 28 Grad Celsius vergoren

## **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 Miquelàngel 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.