

ÀN/2

 **Ànima Negra**

 **Spanien**
Balearen Mallorca

 **trocken**

 **22% Callet, 22% Mantonegro, 22% Fogoneu, 33% Shiraz**



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

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
Säure	4.7 g/L
Restzucker	0.3 g/L

INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste	Traube, Anhidrido sulfuroso
Energiegehalt	311 kJ / 74 kcal
Kohlenhydrate	1.0 g
Zuckergehalt	0.2 g
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

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.