

ÀN DOPPELMAGNUM**Ànima Negra****Spanien**

Balearn Mallorca

**trocken****Callet, Syrah, 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**Genussempfehlung**

gut

HERKUNFT

Boden	Kalkboden
-------	-----------

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Rot
-------	-----

Gärung	im Holzfass
--------	-------------

Reifung	im Barrigue 14 Monate im Edelstahlfass 2 Monate
---------	--

ARTIKELDATEN

Gebinde	1 / 3.000 l
---------	-------------

Verschluss	Naturkorken
------------	-------------

EAN Flasche / EAN Karton	8437007450125 8437007450125
--------------------------	--------------------------------

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

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.