

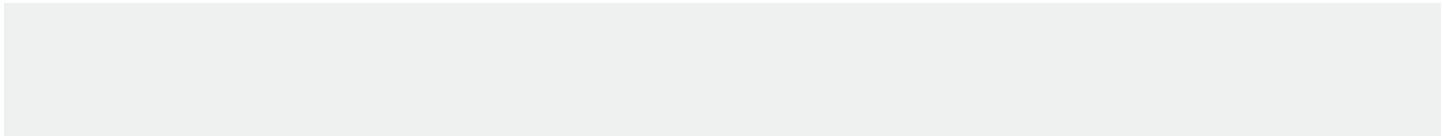
ÀN/2 MAGNUM

-  **Ànima Negra**
-  **Spanien**
Balearen Mallorca
-  **Callet, Manto Negro, Syrah**



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.



FARBE, GESCHMACK & MEHR

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

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 1.500 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	8437007450217 8437007450651

ANALYSE

Alkoholgehalt	13.0 %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



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.