



00211124 | 2024

QUÍBIA

Ánima Negra

Spanien
Balearn Mallorca

trocken

60% Prensal Blanc, 40% Giro Ros



ARTIKELBESCHREIBUNG

von Hand geerntet und mit natürlichen Weinbergshefen vergoren, entfaltet sich Quibia zu einem eleganten, krautigen Wein. Tropische Frucht und Finesse runden den Körper ab.



Speiseempfehlungen

Salat mit Essig & Öl
Fisch oder Meeresfrüchte
Kalb geschmort



Serviertemperatur

7.0 °C bis 12.0 °C

HERKUNFT

Qualitätsstufe IGT - Indicazione Geografica Tipica

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Weiß

Gärung im Edelstahltank

Reifung im Edelstahltank 3 Monate

ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.750 l

Verschluss Naturkorken

EAN Flasche / EAN Karton
8437007450309
8437007450637

ANALYSE

Alkoholgehalt 12.0 %Vol

INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste Weintrauben, Konservierungsstoff (Schwefeldioxid)

Energiegehalt 297 kJ / 71 kcal

Fettgehalt 0.0 g

gesättigte Fettsäuren 0.0 g

Kohlenhydrate 0.8 g

Zuckergehalt 0.2 g

Ballaststoffe 0.0 g

Eiweiß 0.2 g

Salz 0.0 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

Diese einzigartige Cuvée wird aus einheimischen Rebsorten hergestellt. Die Gärung durch weinbergseigene Hefen und die Hefesatzlagerung ergeben einen eleganten, frischen und sortentypischen Wein.

WEINBEREITUNG

Weinernte: Handlese mit kleinen 10-kg-Kisten; die Lese beginnt mit der Rebsorte Giró Ros Ende August, gefolgt von den Premsal-Trauben Anfang September.

Weinbereitung: 12-stündige Kühlung der Trauben. Anschließend doppelte Selektion, zunächst am Sortiertisch und anschließend mittels optischer Technologie (Begutachtung Beere für Beere, um nur die allerbesten Früchte weiterzuverarbeiten). Kurze Mazeration von Giró Ros und Premsal, die danach sehr sanft gekeltert werden. Umfüllung des Mosts in Edelstahltanks, wo bei 17 °C die alkoholische Gärung mit autochthonen Hefen eingeleitet wird, welche die Typizität stärken. Da die drei Rebsorten unterschiedliche Reifezeiten haben, werden sie getrennt verarbeitet. Der Verschnitt erfolgt erst nach einer 3-monatigen Hefesatzlagerung.

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 harmonisiert 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.