



00211125 | 2025

QUÍBIA



Ànima Negra



Spanien
Balearn Mallorca



trocken



79% Giró Ros, 20% Prensal



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	IGP Vi de la Terra Mallorca
----------------	-----------------------------

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
---------------	-----------

Säure	5.1 g/L
-------	---------

Restzucker	0.5 g/L
------------	---------

INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste	UVA, Anhidrido sulfuroso
--------------	--------------------------

Energiegehalt	305 kJ / 73 kcal
---------------	------------------

Kohlenhydrate	0.8 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

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

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.