

BIO



00107118 | 2018

## OJO DE IBIZA

 Bodega Ojo de Ibiza

 Spanien  
Balearen

 34% Syrah, 33% Cabernet Sauvignon, 33% Monastrell

# OJO DE IBIZA

### ARTIKELBESCHREIBUNG

Farbe: tiefe, rotviolette Farbe

Duft: duftiges Bouquet mit Aromen von schwarzen Holunderbeeren neben floralen Noten und leicht rauchig würzigen Anklängen von Holzkohle

Geschmack: am Gaumen zugleich kraftvoll konzentriert und sanft, mit harmonischer Balance von saftiger Frucht, frischer Säure und kräftigem, gut eingebundenem Tannin, elegant, mit langem Nachhall von schwarzen Früchten ein Wein, der mit jedem Schluck Lust auf mehr macht!

### FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Rot
Reifung	im Barrique

### ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
Biokontrollstellennummer	ES-ECO-013-JB
EAN Flasche / EAN Karton	8437007809510 8437007809527

### ANALYSE

Alkoholgehalt	15.0 %Vol
---------------	-----------

### INHALT UND NÄHRWERT

**Allergene und Zusatzstoffe** enthält keinerlei Ei-Allergene  
enthält keinerlei Milch-Allergene

**Angabepflichtige Inhaltsstoffe** enthält Sulfite

**Inverkehrbringer** Bodega Ojo de Ibiza SLU  
07800 Eivissa

# OJO DE IBIZA

## PRODUZENTEN-INFO

Am nördlichsten Punkt der Insel schaut man in das tiefe Blau des Meeres hinab. Hier gibt es keine befestigten Straßen, nur das ursprüngliche Land, Steilklippen und Sonne. Ibizas hatte schon immer einen magischen, ja mystischen Geist und der Ojo de Ibiza folgt dieser Essenz. Er ist ein Spiegel dieser alten Terrassen und kargen Kalksteinböden.

Die kleine Bodega „Ojo de Ibiza“ ist ein Leidenschaftsprojekt von dem Musiker Dieter Meier, welcher bereits in Argentinien erfolgreich seine Puro-Weine kultiviert. Er mietet schon seit den 70er Jahren eine kleinere Finca im Norden der Insel mit Blick Richtung Meer und Steilklippen. Die Landschaft hier ist schroff und das Terroir von einem Spezialisten zu optimalen Anbaubedingungen deklariert. Dort oben auf 350 Metern Höhe gibt es starke Fallwinde, welche den Reifeprozess der Traube entschleunigen und somit mehr Zeit zur vollen Entwicklung bieten. Bisher gab es erst zwei Produktionen, 2016 und 2018. Jahrgänge mit viel Würze, Körper und Herzblut. Bewirtschaftet werden die 4 Hektar Weinbergsterrassen von einem Ibizenco. So nennt man im lokalen Sprachgebrauch die Einheimischen. Ihm gehört das Land seit mehreren Generationen und er kennt sein Terroir in und auswendig.