BIO

VEGAN

00115121 | 2021

OJO DE IBIZA TIERRA SUR

Bodega Ojo de Ibiza

Spanien
Balearen Ibiza

trocken

Monastrell, Syrah

ARTIKELBESCHREIBUNG

Der Tierra Sur wird auf der Finca Can Tonio angebaut, welche an den Hängen der Amut Bergkette, einem Naturschutzgiebet der Insel, liegt. Ein Terroirwein mit roten Früchten, Veilchen und dem unverkennbaren salzigen Hintergrund. Eine Hommage an das Meer, die Erde, den Wind und die Sonne.

HERKUNFT

Qualitätsstufe	IGT - Indicazione Geografica Tipica

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Rot
Reifung	im Edelstahltank im Holzfass (Fu-der)

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
Biokontrollstellennummer	ES-ECO-013-JB
EAN Flasche / EAN Karton	8437007809541 8437025828029

ANALYSE

Alkoholgehalt	14.5 %Vol
Säure	5.6 g/L
Restzucker	1.0 g/L

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 Evissa

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.