





00207019 | 2019

**ÀN**

 **Anima Negra**

 **Spanien**  
Balearn Mallorca

 **Callet, Manto Negro**

*Àn*

## ARTIKELBESCHREIBUNG

Das Flaggschiff reift 17-19 Monate in neuen französischen Fässern und ähnelt im Charakter einem Brunello. Er verzaubert die Nase mit einem komplexen Bouquet von gerösteten Kümmelsamen, Tabak und schwarzem Pfeffer, gepaart mit Aromen von dunklen Früchten. Ein wunderbar gereifter Klassiker mit einer samtigen Textur und einem angenehm nachklingenden Finish.



**Karaffieren**

**2 Stunden vor Genuss öffnen**

## FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Rot

## ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.750 l

Verschluss Naturkorken

EAN Flasche / EAN Karton 8437007450156  
8437007450613

## ANALYSE

Alkoholgehalt 13.5 %Vol

Säure 5.2 g/L

## 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



## 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 harmoniert 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.