


AN 3,0L **Ànima Negra** **Spanien**
Balearen **Callet, Syrah, Manto Negro****ARTIKELBESCHREIBUNG**

Die Trauben werden in von Hand gelesen und in kleinen, 15kg Kisten transportiert. Bei der Ankunft auf dem Hof werden die Trauben manuell und optisch sortiert und in Edelstahl- sowie Zementtanks gelegt. Dort werden sie mithilfe autochthoner Hefen aus den eigenen Weinbergen bei maximal 28 Grad Celsius vergoren. Im Anschluss reift die Cuvée in französischen und amerikanischen Eichenbarriques für rund 12 Monate.

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Rot
-------	-----

ARTIKELDATEN

Gebinde	1 / 3.000 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	8437007450125 8437007450125

ANALYSE

Alkoholgehalt	13.0 %Vol
---------------	-----------

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.