



Mallorca: Anima Negra

Am Anfang von Anima Negra stand die Freundschaft zweier Mallorquiner: Pere Ignasi Obrador und Miquel Angel Cerda stammen beide aus der Ortschaft Felanitx, im Süd-Osten Mallorcas. Sie sind bereits von Kindesbeinen an Freunde. 1994 dann entschlossen sich Pere und Miquel, einen lang gehegten, gemeinsamen Traum zu verwirklichen und ihre ersten Trauben in ausrangierten Milchtanks zu vinifizieren. Beide hatten seit ihrer Jugend die Vision, das Potenzial der einheimischen Reben, vor allem der Rotweinsorte "Callet", auszureizen. Der erste Jahrgang war so gut, dass sie sich in ihren Erwartungen und Träumen bestätigt fühlten. 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.

ÀN/2 2017



ARTIKELNUMMER:	28302117
NAME:	ÀN/2 2017
LAND:	Spanien
ANBAUGEBIET:	Mallorca
JAHR:	2017
ERZEUGER:	Anima Negra
REBSORTEN:	65% Callet, 20% Manto Negro, 15% Syrah
FARBE:	rot
REIFEGRAD:	Genießen und Lagerungsfähig
BESCHREIBUNG:	Der 12 Monate im Barrique gereifte ÀN/2 ist ein herrlich fleischiger Tropfen, der geradezu danach verlangt, getrunken zu werden. Sein vielschichtiges Bouquet offenbart den intensiv, fruchtigen Duft roter Früchte, gepaart mit zarten Holznoten. Satte rote Beerenfrucht zeigt auch der Gaumen. Eine dichte und opulente Cuvée mit einem herrlich langen Abgang.
SERVIERTEMPERATUR:	16 °C
ANALYSEWERTE:	Alkoholgehalt: 13.00 % Restzucker: 0.24 g/l Säure: 4.90 g/l
SCHON TRINKBAR:	sehr gut
VORHER ÖFFNEN:	2 h
OPTIMAL TRINKREIF:	2021
LAGERUNGSFÄHIG BIS (MIND.):	ca. 5 Jahre
HERSTELLUNG:	Der ÀN/2 reift 12 Monate in Barriques.
FLASCHENGRÖSSE:	6 / 0,75l
ALLERGENE:	Sulfite
INVERKEHRBRINGER:	AN Negra Viticultors SL 07200 Felanitx - Mallorca Spanien
EAN-CODE:	8437007450255
EAN-CODE KARTON:	8437007450620

