



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 2017

ARTIKELNUMMER:	28302017
NAME:	ÀN 2017
LAND:	Spanien
ANBAUGEBIET:	Mallorca
JAHR:	2017
ERZEUGER:	Anima Negra
REBSORTEN:	95% Callet, 5% Manto Negro
FARBE:	rot
REIFEGRAD:	Genießen und Lagerungsfähig
BESCHREIBUNG:	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.
SERVIERVORSCHLAG:	
SERVIERTEMPERATUR:	16 °C
ANALYSEWERTE:	Alkoholgehalt: 13.50 %
SCHON TRINKBAR:	gut
VORHER ÖFFNEN:	4 h
OPTIMAL TRINKREIF:	2022
LAGERUNGSFÄHIG BIS (MIND.):	ca. 8 - 10 Jahre
HERSTELLUNG:	ÀN reifte 17 - 19 Monate in neuen französischen Fässern.
FLASCHENGRÖSSE:	6 / 0,75l
ALLERGENE:	Sulfite
INVERKEHRBRINGER:	AN Negra Viticultors SL 07200 Felanitx - Mallorca Spanien
EAN-CODE:	8437007450156

EAN-CODE KARTON: 8437007450613

