



Terra de Falanis, Castell de Santueri Rouge, IGP, 2019, Mallorca

Spanien - Mallorca

Jahrgang 2019 - 0,75 Liter - 13 % vol

Enthält Sulfite

€ 19,67 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 14,75

Artikel: 2019 Castell de Santueri Rouge Terra de Falanis IGP

Land: Spanien

Anbaugebiet: Mallorca

Kategorie: Rotwein, trocken

Klassifizierung: IGP

Erzeuger: Terra de Falanis

Fass: 6 Monate lang in Fässern aus französischer und amerikanischer Eiche gelagert.

Rebsorte: Callet, Mantonegro, Cabernet Sauvignon

Alkohol: 13 % vol

Restzucker: 3,69 g/l

Säure: 5,3 g/l

Aroma: Das Bouquet besticht durch ein Aroma aus dunklen Früchten und Gewürznoten. Bewegt man das Glas, entfalten sich überraschende Nuancen von sauren roten Früchten, die dem Wein viel Komplexität verleihen.

Geschmack: Am Gaumen ist er frisch, direkt und geradeheraus, mit sehr gut integrierten Tanninen und Aromen, die an kandierte Früchte und mediterrane Kräuter erinnern.

Lese:

Die Trauben werden vollständig von Hand geerntet und in kleinen 10-kg-Kisten transportiert.

Weinbereitung:

Hergestellt aus Trauben von Rebstöcken aus dem Südosten der Insel Mallorca. Dank des Einflusses des Meeres sind die durchschnittlich 20 Jahre alten Weinstöcke durch und durch gesund und liefern besonders ausgewogene, schmackhafte Trauben. Alle Trauben werden einer strengen manuellen und optischen Auslese unterzogen. Im Anschluss befolgt man bei Weinbereitung und Ausbau ein strenges Protokoll.

Ausbau:

Die Gärung erfolgt bei kontrollierter Temperatur von ca. 28 °C in Edeltanks mit 7.000 und 10.000 Liter Fassungsvermögen. Die anschließende Mazeration dauert durchschnittlich 17 Tage. Danach folgt ein sechsmonatiger Ausbau in Barriques aus französischer und amerikanischer Eiche.

Zutaten/Allergene

Allergene: Sulfite

Weitere Angaben

Ursprungsland: Spanien/Mallorca

Unternehmen: Terra de Falanis S.L.

Anschrift: Calle Segona Volta, 157. AP 28., 07200 Felanitx, Spanien

Weinquelle Lühmann OHG, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, www.weinquelle.com

Ladenlokal: Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 19.02.2025