



# 2022 Tinto DO Mallorca

AN/2 Anima Negra

FS 91

<b>Typ</b>	Rot
<b>Herkunft</b>	Spanien, Mallorca
<b>Produzent</b>	Anima Negra
<b>Ausbau</b>	17 Monate in Barrique aus französischer Eiche
<b>Ausschanktemperatur</b>	16 - 18 C°
<b>Trinkreife</b>	Trinkbar bis 7 - 9 Jahre nach Ernte
<b>Alkoholgehalt</b>	13.5 %
<b>Traubensorten</b>	Callet, Fogoneu, Manto Negro
<b>Grösse</b>	75cl
<b>Artikelnummer</b>	42616722

## Bemerkungen

Felanitx hat den Ruf das Dorf der Exzentriker zu sein. Aber was die so alles im Stande sind hervorzubringen! So wurde hier im Jahre 1957, "Miguel Barcelo", einer der grössten spanischer Maler und Bildhauer geboren. Kein Wunder dass die Etiketten des "AN SON NEGRE" von Miguel Barcelo kreiert werden. Der Besessenheit von Miguel-Angel Cerdà, Pere-Ignaci Obrador und insbesondere Francesc Grimault ist es zu verdanken, dass die autochthonen Sorten auf der Insel ein wahres "Comeback" feiern. Sie verfügen an die 20 ha Rebfläche mit 20 bis 80-jährigen Rebstöcken der autochthonen Sorte Callet. Von 1994 bis 1997 produzierten die drei zunächst kleine Mengen einer Cuvée aus Callet und Cabernet Sauvignon, ehe sie es 1998 wagten, erstmals einen sortenreinen Callet vorzustellen. Dieser Wein - von ihm gab es nur 700 Flaschen - elektrisierte sofort die ganze Fachwelt. Die Starwinzer aus dem Priorat, Ribera del Duero usw. waren des Lobes über diesen "neuen, alten Wein" so voll, dass sich die drei entschlossen künftig auf Cabernet

**Passt zu**

Zu rotem Fleisch, Schmorgerichte, Wild, Pilze, Terrine und mittelreifem Käse.

**Degustationsnotizen**

In der Nase einen intensiven Duft nach Waldbeeren und einen Hauch nach Röstaromen. Im Gaumen seid, gut eingebundener Gerbstoffe mit Aromen nach reifen Beeren, Kirschen.