



4Kilos 2022

CHF 49.00 | 10 cl = CHF 6.53

Rubinrote Farbe. Aromatisch und frisch in der Nase, mit ausgeprägter Mineralität und Noten von roten Kirschen, Himbeeren und mediterranen Kräutern. Am Gaumen viel Frische, Leichtigkeit und intensive, komplexe Aromen. Ein äusserst eleganter Jahrgang der exklusiv mit der autochthonen Rebsorte Callet vinifiziert wurde.

Produzent	4kilos vinícola
Kategorie	Rotwein
Land	Spanien
Region	Vino de la tierra de Mallorca
Klassifizierung	Tinto Cosecha
Jahrgang	2022
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	12.0 %
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2032
Traubensorten	Callet
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Zusatzinfo	Biologisch
Artikelnummer	7200722
Passt zu	Rind, Wild, gereiftem Käse
Bewertungen	Robert Parker 97/100



Vinifikation

Zu je 50% im Stahltank und im 2500-Liter Holzfass vinifiziert. Anschliessend 12 Monate lang in neuen französischen 600-Liter Holzfässern ausgebaut.

Terroir

Die naturbelassenen Weinberge sind mittlerweile auf 40 Hektar angewachsen. Das Weingut konzentriert sich hauptsächlich auf heimische Sorten. Die Reben wachsen auf sogenannten 'Call Vermell' Böden, was zu Deutsch rote Erde bedeutet. Es handelt sich um Lehm Böden mit einem hohen Anteil Eisenoxid.

Geschichte





Als Francesc Grimalt und Sergio Caballero 2006 ihr eigenes Weingut gründeten, brachten sie jeweils vier Millionen Pesetas («4 Kilos») ein und legten damit den Grundstein für den heutigen Namen des Weinguts. Um die Weinwelt Mallorcas etwas facettenreicher zu gestalten, brachte Kultwinzer und technischer Direktor der Bodega Anima Negra Francesc Grimalt jede Menge Fachwissen und Leidenschaft mit. Gleichzeitig sorgt Sergio Caballero für die einzigartige, musikalische Note der 4-Kilos-Weine.

