



Grimalt Caballero 2016 (1er Holzkiste)

Dunkles Rubinrot. An der Nase rote Früchte sowie erdig-würzige und mineralische Noten. Am Gaumen breit und geschmeidig, durchzogen von griffigem Tannin und einer feinen Säurestruktur. Die einzigartige Aromenvielfalt bestätigt sich am Gaumen, mit der Komplexität und Länge eines absoluten Spitzenweins. Ein Muss für Fans von ungewöhnlichen Weinen. Enormes Lagerpotenzial!

Produzent	4kilos vinícola
Kategorie	Rotwein
Land	Spanien
Region	Vino de la tierra de Mallorca
Klassifizierung	Tinto Cosecha
Jahrgang	2016
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	12.0 %
Trinktemperatur	15° - 16°
Lagerfähigkeit	bis 2024
Traubensorten	Callet, Fogoneu
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Zusatzinfo	Biologisch
Artikelnummer	7201216
Passt zu	Schmorgerichten, Grilladen, Wild



Vinifikation

Im Holzfass vinifiziert, anschliessend während 14 Monaten in neuen 600-Liter-Foudres ausgebaut. Der Jahrgang 2016 wurde auf der Bodega zurückgehalten um das Lagerpotenzial dieses Weines aufzuzeigen und erst im 2022 auf den Markt gebracht.

Terroir

Die Trauben für den Grimalt Caballero stammen von zwei kleinen Parzellen. Die Reben wurden vor über 60 Jahren gepflanzt und wachsen hier auf roten Tonböden und Kalkböden.

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.

