



## DATENBLATT

Traubensorte: **100% VioGNier**  
 Ertragsmenge: 7.000 kg/ha  
 Alter des Weinbergs: 11 años  
 Säure: 5,65 gH<sub>2</sub>T/L  
 Vol: 13,5% pH: 3,36  
 Flüchtige Säure: 0,37 gHAc/L  
 Parzelle: Ses Marjades

## VERKOSTUNGSNOTIZ

### "Die Tiefe des Mittelmeers"

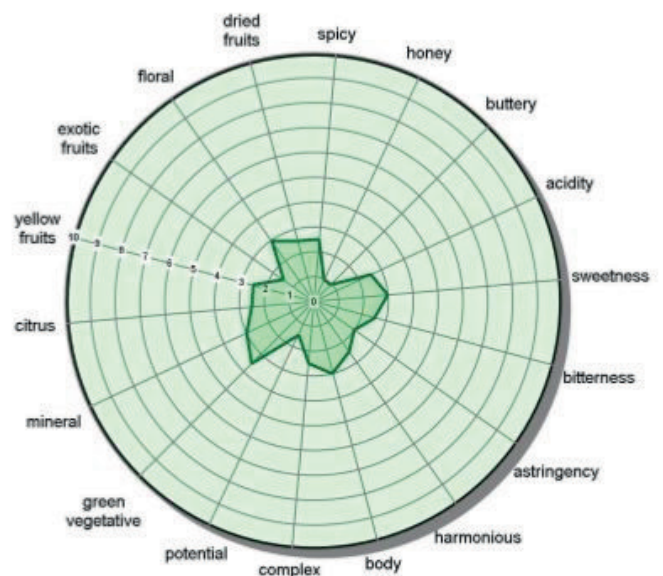
Goldgelbe Farbe. Ausgewogen in der Nase mit harmonischem Zusammenspiel von exotischen Früchten (Ananas, Passionsfrucht), Kernobst (Pfirsich) und Salznoten des Meeres. Sehr vollmundig und geschmeidig am Gaumen, mit sanft anklingenden Salznoten, die sehr typisch für unsere Insel sind. Seine hervorragende Struktur und Frische enden in einem anhaltenden, sehr ausdrucksstarken Finale.

## GASTRONOMISCHE EMPFEHLUNGEN

Ideal zu mediterraner Küche, weißem Fleisch, Nüssen, Reisgerichten sowie zu Fischgerichten vom Grill oder mit Soße.

## TEMPERATUR

10-12°



Diese Traubensorte ist aufgrund der Schwierigkeit ihres Anbaus auch als „Trauben der Hölle“ bekannt und stammt aus einer Hanglage der Serra de Tramuntana, die nach Osten ausgerichtet ist. Die wenigen Sonnenstunden und die tiefen Böden ermöglichen eine sehr lange Reifezeit, die viel Säure und ein großartiges aromatisches Gleichgewicht hervorbringt.

Die Weinbereitung erfolgt durch 3-tägiges Einmaischen der Trauben, um ihnen die Komplexität und die typischen Salznoten dieser Traubensorte zu entlocken. Die statische Vorklärung dauert 72 Stunden und anschließend wird der Most mit seinen eigenen Hefen bei einer Temperatur von 13° C vergoren. Schließlich reift der Wein fünf Monate in der Flasche, bevor er auf den Markt gelangt. Die blaue Flasche soll an das Mittelmeer erinnern und VioGNier ist die Insel.