



VERKOSTUNGSNOTIZ

“Der weltweit höchste Mantonegro”

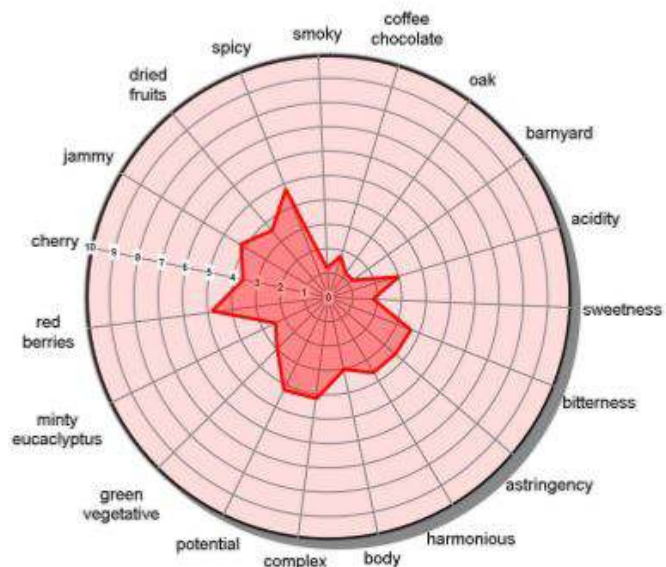
Intensive kirschrote Farbe. Komplexe Nase mit anklingenden Aromen von roten und schwarzen Früchten sowie Gewürz- und Mineralnoten. Sehr angenehm, vollmundig und samtig am Gaumen. Wunderbares Gleichgewicht und herrliche Tiefe der in Höhenlage angebauten Mantonegro-Traube.

GASTRONOMISCHE EMPFEHLUNGEN

Harmonischer Begleiter zu jeder Art von Fleischgerichten, sogar zu Fischen mit hohem Fettgehalt, sowie zur traditionellen Gastronomie der Tramuntana

TEMPERATUR

15-16°



DATENBLATT

Traubensorte: **100% Mantonegro**
 Ertragsmenge: 7 000 kg/ha
 Alter des Weinbergs: 4 Jahre
 Säure: 5,40 gH₂T/l
 Vol.: 13,5% pH: 3,65
 Flüchtige Säure: 0,48 gHAc/l
 Parzelle: “Ses terrazas”

Hommage an die „Supernins“, die Winzer, Bauern, Trockenmaurer, Olivenbauern, Viehzüchter und Köhler, die über Jahrhunderte im Superna-Tal lebten. Dieser Wein ist das Ergebnis der Arbeit unserer Vorfahren sowie der Suche nach Ausgewogenheit und Tiefe.

Der Weinberg „Ses Terrases“ liegt 400 Meter über dem Meeresspiegel. Es handelt sich um die höchste Lage der Traubensorte Mantonegro auf der Insel und damit auch auf der ganzen Welt. Deshalb sind wir bestrebt, Trauben von großer Frische, intensiver Farbe und kraftvollem Aroma zu erhalten. Die Weinbereitung der ganzen Trauben findet ohne äußere Eingriffe statt und dauert insgesamt 45 Tage. Danach wird die Maische sanft gepresst. Der erhaltene Wein bleibt bis zu seiner Abfüllung in Kontakt mit der Feinhefe und wird nur leicht gefiltert.