

Tianna Negre

D.O. Binissalem, Tianna Negre, Mallorca

Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Manto Negro, Callet, Cabernet
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	kräftig, schwarze Früchte, würzig, lang
Alkohol:	13 vol.%
Serviertemperatur:	16-18 °C
Servierempfehlung:	zu kurz gebratenem Fleisch, Grillgerichten und Wild
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	15 20 50

Charakteristika

Dunkle, granatrote Farbe. Das intensive Bouquet wird von schwarzen Früchten wie Brombeere und Kirsche dominiert, welche von prägnanter Würze ergänzt werden. Am Gaumen strotzt der Wein nur so vor Kraft und Volumen. Die in jungen Jahren noch sehr vordergründigen Tannine werden mit zunehmender Reife weicher. Das extrem lang anhaltende Finish erinnert an in Likör eingelegte Früchte.

Klima/Terroir

Die Weingärten von Tianna Negre zeichnen sich durch die für die Gegend charakteristische kalkhaltige Tonerde aus. Die Steine die den Boden bedecken bilden eine natürliche Schutzschicht zwischen Boden und Himmel welche die Verdunstung eindämmt und somit das Wurzelwachstum der Rebe erleichtert. Lange Sonnenstunden bei warmen Tagen und frischen Nächten bieten ein ideales Umfeld für Weine von großer Geschmacksintensität.

Ausbau

Der Most wird nach kontrollierter Fermentierung 38 Tage mazeriert. Der Jungwein reift anschließend 10 Monate in neuen französischen Eichenfässern mit unterschiedlicher Toastung.

Das Weingut

Umgeben von den eigenen Weinbergen, im Herzen des mallorquinischen Weinbaus in der D.O. Binissalem, liegt das vor wenigen Jahren neu erbaute Weingut Tianna Negre. Ein Projekt der Familie Morey Garau, die sich der Wiederbelebung der Weinkultur auf der wunderschönen Mittelmeerinsel wie kaum eine andere verschrieben hat.

