



EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

Tianna Negre D.O. Binissalem

Artikel-Nr: 152050

ANBAUGEBIET Spanien / Mallorca

KLASSIFIZIERUNG D.O. Binissalem

REBSORTE(N) Callet, Manto Negro, Merlot, Syrah

ERZEUGER Tianna Negre

AUSBAU Gelesen wird per Hand unter strenger Selektion im Weinberg. Die 38-tägige Mazeration mit regelmäßigem Umpumpen und Unterstoßen verleiht Struktur und Tiefe. Manto Negro und Syrah reifen teilweise in 5000-Liter-Eichenfässern, um Frucht und Frische zu bewahren. Anschließend 12 Monate Reifung in neuen französischen Eichenfässern, unfiltriert abgefüllt.

VERSCHLUSS Kork

BESCHREIBUNG Tief granatroter Wein mit intensiven Aromen von Brombeeren, Sauerkirschen und prägnanter Würze. Am Gaumen kraftvoll und strukturiert, mit viel Fülle, getragen durch reife Tannine. Der lange Nachhall erinnert an fruchtige Likörnoten.

SERVIEREMPFEHLUNG Perfekt zu gegrilltem oder geschmortem Fleisch, Wildgerichten, würzigen Eintöpfen und gereiftem Käse. Passt auch hervorragend zu geröstetem Gemüse oder mediterranen Gerichten mit Kräutern und Gewürzen.

SERVIERTEMPERATUR 16-18 °C



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 umtriebigen Familie Morey Garau, die sich der Wiederbelebung der Weinkultur auf der wunderschönen Mittelmeerinsel wie kaum eine andere verschrieben hat. Die Beziehung Mallorcas zum Wein datiert auf eine Zeit weit vor Christi Geburt. Aus dieser Zeit stammen jede Menge Tonbehälter, die zum Handel mit Wein benutzt wurden. Bis zum 19. Jahrhundert prosperierte der mallorquinische Weinbau; dann aber kam die Reblaus und vernichtete weite Teile der Anlagen. Nur wenige Bauern – auch die Vorfahren der Familie Morey Garau – behielten damals ihre Weinberge mit den einheimischen Rebsorten wie z.B. der Rotweinrebe Manto Negro oder der Weißweinrebe Prensal Blanc.

