



EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

Tianna Bocchoris Negre D.O. Binissalem

Artikel-Nr: 152051

ANBAUGEBIET Spanien / Mallorca

KLASSIFIZIERUNG D.O. Binissalem

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

ERZEUGER Tianna Negre

AUSBAU Auf dem typisch mallorquinischen Call Vermell-Boden wurzeln die Reben für diesen Rotwein. Gelesen wird per Hand. Ein Teil der Manto Negro- und der Syrah-Trauben wird anschließend in 5000-Liter-Holzfässern vergoren, während der andere Teil des Leseguts im Edelstahltank fermentiert. Nach der Assemblage reift der Rotwein schließlich acht Monate in französischer Eiche, etwa ein Drittel davon ist neu.

VERSCHLUSS Kork

BESCHREIBUNG Tief granatrot mit intensiven Aromen von Veilchen, dunklen Früchten und balsamischen Noten, ergänzt durch eine feine Röstnote. Am Gaumen harmonisch strukturiert, mit ausgewogener Säure und Alkohol. Der lange Nachhall verleiht ihm Eleganz und Tiefe.

SERVIEREMPFEHLUNG Perfekt zu gegrilltem oder geschmortem Fleisch, Wildgerichten, mediterranen Speisen und gereiftem Käse. Auch eine großartige Wahl zu würzigen Eintöpfen oder gegrilltem Gemüse.

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.

