



# EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

## Tianna Bocchoris Blanco VdIT Mallorca

Artikel-Nr: 152052

ANBAUGEBIET Spanien / Mallorca

KLASSIFIZIERUNG Vinho de la Tierra Mallorca

REBSORTE(N) Giró Ros, Prensal Blanc, Sauvignon Blanc

ERZEUGER Tianna Negre

**AUSBAU** Nach der Ernte per Hand erfolgt eine kurze Kaltmazeration und eine schonende Pressung. Die alkoholische Gärung findet bei 13–15 °C in Edelstahltanks statt, dabei wird Sauvignon Blanc hinzugefügt. Der Giró Ros reift mit der Hefe in neuen französischen Eichenfässern, was dem Wein zusätzliche Tiefe verleiht.

VERSCHLUSS Kork

**BESCHREIBUNG** Ein goldgelber Weißwein mit grünlichen Reflexen, der mit Aromen von weißem Pfirsich und exotischer Papaya begeistert. Subtile getoastete Noten aus dem Fassausbau verleihen ihm Tiefe. Am Gaumen zeigt er sich klar und präzise, mit einer voluminösen Textur und einem langen Nachhall, der von reifen weißen Früchten geprägt ist.

**SERVIEREMPFEHLUNG** Passt hervorragend zu gegrilltem Fisch, Meeresfrüchten, cremigen Risottos oder milden Käsesorten. Auch ideal zu asiatischen Gerichten mit exotischen Früchten oder feiner Würze.

SERVIERTEMPERATUR 8-10 °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.

