DRINKS.

Son Mayol Premier Vin Son Mayol VdT 2016 75cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	408134
Alkoholgehalt	14.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Spanien
Region	Mallorca
Abfüller	Bodega Son Mayol, Lloc de Can Mallol s/n, 07010 Palma de Mallorca, Spain
Marke	Son Mayol
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	12 Monate
Degustationsnotiz	fruchtbetonter Geschmack mit Pflaumen, Blaubeeren und Süsskirschen; dazu viel Schmelz, seidige Tannine, Vanille- und Röstnoten, Lakritze, Süssholz, Edelhölzer und feinster Tabak.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus Merlot und Cabernet Sauvignon
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben

Verschluss	Korken
Tannin	Ja
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2016
Passend zu	Geflügel, Kalb- und Rindfleisch, Lamm, Pizza & Pasta

Beschreibung

Im Norden von Mallorcas Hauptstadt Palma liegt die Weinkellerei Son Mayol, die 25 Hektar ihr eigen nennt. Neben den Rebstock-Pflanzungen findet man auf dem Anwesen mehrere Hundert Olivenbäume und zahlreiche Angus-Rinder, die nach ökologischen Prinzipien gezüchtet werden. Das Ensemble aus Rinderzucht, Olivenhainen und Weinbergen ist kein Einzelfall und im Mittelmeerraum öfters vorzufinden - denn ja nach Hangneigung und Boden-Beschaffenheit können die Landwirte die passende Bewirtschaftungsform auswählen. Die Weinreben von Son Mayol teilen sich auf 35 Lagen auf, die jeweils ihr ganz spezielles Mikroklima haben. Die Trauben der unterschiedlichen Lagen werden im Keller separat vinifiziert und erst zum Schluss assembliert. Son Mayol ist ein Neuling in der Wein-Szene: Das per Solarenergie angetriebene, dreistöckige Designer-Gebäude wurde erst 2016 fertiggestellt. Dabei ist es selbstverständlich, dass modernste Methoden die Arbeitsabläufe bestimmen. Das Projekt war eine Idee der 2018 verstorbenen Weinmacher-Legende Patrick León, der nun von seinem Sohn Bertrand und von Marie Barbé vertreten wird. Die beiden stammen aus der Bordeaux-Region und haben sich viele Jahre lang mit dem Thema der Önologie auseinandergesetzt, bevor sie sich ihren Aufgaben bei Son Mayol widmeten.
Der Premier Vin wird aus den Traubensorten Cabernet Sauvignon und Merlot verschnitten. Auf die manuelle Lese, die sorgfältige Selektion der besten Trauben, das Entrappen und das Einmaischen folgt eine längere Maischestandzeit bei niedrigen Temperaturen, um den Gärbeginn hinauszuzögern. Bei der anschliessenden Gärung im Holzfass wird der oben schwimmende Tresterhut durch maschinelles Überpumpen ständig mit dem Most vermischt. Danach wird der Wein 12 Monate lang in neuen und gebrauchten Barriques ausgebaut. Der Premier Vin bleibt ungefiltert und ist bis zu zehn Jahre lang lagerfähig.