

# DRINKS.

## Oliver Moragues OM Blanc, Biologisch DO/MO 2019 75cl



Scannen, um die Online-  
Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	408445
Alkoholgehalt	13%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Spanien
Region	Mallorca
Abfüller	Bodegas Oliver Moragues, Cami de ses Vinyes s/n, 07210 Algaida, Mallorca, Spain
Marke	Oliver Moragues
Typ	Weisswein
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	es zeigen sich Nuancen von Äpfeln, Quitten, Eichenholz, cremiger Vanille, Kräutern, Mandeln und Feuerstein.
Verkehrsbezeichnung	Weisswein
Details	aus Prensal Blanc (Moll) und Viognier
Etikette	klassisch
Bio	Ja
Vegan	Ja
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Nein
Trinktemperatur	8-10 Grad



---

Jahrgang	2019
----------	------

---

Passend zu	Antipasti, Apéro, Fisch & Meeresfrüchte, Weisses Fleisch
------------	--

## **Beschreibung**

Das Weingut Oliver Moragues befindet sich seit fünf Jahrhunderten, genauer genommen seit dem Erwerb des Anwesens im Jahr 1511, im Familienbesitz. Das entspricht sage und schreibe 15 Generationen. Ende der 90er Jahre vollzog man den Wandel zum ökologischen Weinbau und heute setzt man auf biodynamische Verfahren, sodass keine Zweifel an dem respektvollen Umgang mit den Naturressourcen, den Pflanzen, den Tieren und den Menschen gelassen werden. La Possessió, das historische Landgut der Winzerfamilie, befindet sich in der zentral gelegenen Region Pla de Mallorca, wo die Reben von dem Zusammenspiel der Höhenlage (265 m), der salzigen Meeresbrise und den schweren Kalksteinböden profitieren. Hinter dem Weinberg, der sich in vier Terrains aufteilt, erstreckt sich ein grösseres, zusammenhängendes Waldstück, das von der Familie als «Leben spendendes Reservoir» bezeichnet wird. Von hier bezieht man unter anderem einen Grossteil der biodynamischen Präparate wie z.B. Löwenzahn, Kamille, Nesseln und Eichenholz, die den Pflanzen und dem Boden zu Gute kommen sollen. Auf dem biodynamisch bewirtschafteten Weinberg trifft man allerlei Tiere wie Esel, Hühner, Vögel, Kaninchen, Wiesel und natürlich auch Insekten an. Die Weinlese findet in sorgfältiger Handarbeit statt, wodurch nur diejenigen Trauben ausgewählt werden, die einen optimalen Reifegrad erreicht haben. Der Oliver Moragues OM Blanc entstammt der traditionellen mallorquinischen Rebsorte Prensal Blanc, die mit der überwiegend an der Rhône kultivierten Weissweinsorte Viognier vermischt wird. Durch die Kaltmazeration der Trauben und die kurze Reifung auf der Hefe in neuen, französischen Barriques entsteht ein Wein, der besonders gut mit Fisch, Muscheln und Ziegenkäse harmoniert.