

DRINKS.

Oliver Moragues La Faula, Biologisch DO/MO 2019 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	408469
Alkoholgehalt	12.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Spanien
Region	Mallorca
Abfüller	Bodegas Oliver Moragues, Cami de ses Vinyes s/n, 07210 Algaida, Mallorca, Spain
Marke	Oliver Moragues
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	gut strukturiert mit mittlerer Säule und mittleren Tanninen. Es entfalten sich Aromen von Pflaumen, schwarzen Johannisbeeren, Kirschen, Eiche sowie Vanille.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus Gorgollassa, Callet und Cabernet
Etikette	grafisch
Bio	Ja
Vegan	Ja
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Ja



Trinktemperatur	14-16 Grad
Jahrgang	2019
Passend zu	Pizza & Pasta, Rotes 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 La Faula entstammt den traditionellen mallorquinischen Rebsorten Gargollassa und Callet, die mit der weltbekannten französischen Rebsorte Cabernet Sauvignon vermischt werden. Durch die kontrollierte Gärung der Traubenmaische und die kurzzeitige Reifung in französischen Barriques entsteht ein Wein, der besonders gut mit Pizza, rotem Fleisch und Ribeye-Steak harmoniert.