



## 4Kilos 2019

Rubinrote Farbe. Aromatisch und frisch in der Nase, mit ausgeprägter Mineralität und Noten von roten Kirschen, Himbeeren und mediterranen Kräutern. Am Gaumen viel Frische, Leichtigkeit und intensive, komplexe Aromen. Ein äusserst eleganter Jahrgang der exklusiv mit der autochthonen Rebsorte Callet vinifiziert wurde.

Produzent 4kilos vinícola

Kategorie Rotwein Land Spanien

Region Vino de la tierra de Mallorca

Klassifizierung Tinto Cosecha

Jahrgang 2019 Flaschengrösse 75 cl

Alkohol 12.0000 %
Trinktemperatur 16° - 18°
Lagerfähigkeit bis 2029
Traubensorten Callet

Allergie-Infos enthält Sulfite
Artikelnummer 7200719

Passt zu Rind, Wild, gereiftem Käse



## Vinifikation

Zu je 50% im Stahltank und im 2500-Liter Holzfass vinifiziert. Anschliessend 12 Monate lang in neuen französischen 600-Liter Holzfässern ausgebaut.

## Terroir

Die naturbelassenen Weinberge sind mittlerweile auf 40 Hektar angewachsen. Das Weingut konzentriert sich hauptsächlich auf heimische Sorten.

## Geschichte

Als Francesc Grimalt und Sergio Caballero 2006 ihr eigenes Weingut gründeten, brachten sie jeweils vier Millionen Pesetas («4 Kilos») ein und legten damit den Grundstein für den heutigen Namen des Weinguts. Um die Weinwelt Mallorcas etwas facettenreicher zu gestalten, brachte Kultwinzer und technischer Direktor der Bodega Anima Negra Francesc Grimalt jede Menge Fachwissen und Leidenschaft mit. Gleichzeitig sorgt Sergio Caballero für die einzigartige, musikalische Note der 4-Kilos-Weine.

