

TERNA

Jahrgang 2023



Rebsorten: Giró Blanc und Premsal

Herkunftsgebiet oder -bezeichnung: Vi de la Terra
Mallorca

Weinbau: Biodynamisch

Klima: Das Jahr 2023 war ein Jahr der Kontraste. Im Februar verabschiedeten wir uns mit erheblichen Schneefällen von mehr als 4 cm Dicke in Porreres und Felanitx, ein sehr ungewöhnliches Ereignis. Es folgte ein Frühjahr mit mäßigen Niederschlägen, und wir beendeten die Saison mit einem noch nie dagewesenen, lokal begrenzten Regenereignis, bei dem sich 204 Liter ansammelten, begleitet von Hagel. In zwei Tagen fielen umgerechnet 40 % der jährlichen Niederschlagsmenge. Die Weinberge von Felanitx haben nicht so viel Wasser abbekommen.

Die Statistiken sprechen von einem noch wärmeren Jahr als 2022, aber die Wahrnehmung ist, dass die Hitze 2023 später kam als im Vorjahr. Die Wahrheit ist, dass

die Sommermonate extrem heiß waren. Der Juli war ein Monat mit vielen tropischen Nächten, und es wurden zwei Hitzewellen verzeichnet. Im August gab es in Porreres 8 Tage mit Temperaturen über 36 Grad, während der Normalwert bei 2 liegt, und der September war ein heißer Monat. Das Ende des Sommers und der Herbst waren in Bezug auf Niederschläge und niedrige Temperaturen nicht sehr großzügig, und die im Oktober und November gepflanzten Beete sind kaum gewachsen

Ausbau: Nach der Gärung sechsmonatiger Ausbau auf den Feinhefen im Betonei.

Alkoholgrad: 12%

Säure: 4.9 g/l

Restzucker: 0,2 g/l

Klärung: nein

Flaschenabfüllung: Juni 2024

Markteinführung: Mai 2025

Etikett:

Die Würfel sind der Zufall, der sich zur magischen Zahl 7 addiert, die laut Kabbala für das göttliche Gesetz steht, dass das Universum regiert..

Weinbereitung:

Assemblage nach getrennter Mazeration und Gärung der beiden Rebsorten mit ihren Schalen (brisa) für zehn Tage; anschließender Ausbau auf den Feinhefen. Der Zeitpunkt der Pressung wurde durch Verkostung bestimmt und die Gärung in Edelstahltanks beendet.

Verkostungsnote:

Überraschende, leuchtend goldene Farbe, die von der Weinbereitungstechnik und der intensiven Färbung der Schalen beider Rebsorten, besonders aber des Giró, herrührt. In der Nase eine Mischung von weißen Früchten (Birne und Apfel) und Honig mit einigen pflanzlichen Nuancen. Rund und ausgewogen, ohne übermäßige Säure.

Ein brisa oder oranger Wein, der nie langweilig wird. Gärung des Mostes von Premsal und Giro mit den Schalen. Ohne Zusatz von Sulfiten, ohne Schönung...bereit zum Trinken und Genießen.

Terna ist das Zusammenspiel dreier Freunde, die einen Wein machen wollten, um Freude an seiner Herstellung zu haben und dabei, ihn gemeinsam zu trinken.

