

TERNA

Jahrgang 2025



Rebsorten: Giró Blanc und Premsal

Herkunftsgebiet oder -bezeichnung: Vi de la Terra
Mallorca

Weinbau: Biodynamisch

Klima: Das Jahr 2024 endete mit einer kumulierten Niederschlagsmenge von 216,6 Litern im letzten Quartal, und das Jahr 2025 begann mit einem warmen, trockenen und windigen Januar, in dem lediglich 15 Liter Niederschlag verzeichnet wurden.

Der Monat Februar brachte lediglich 25,9 Liter Niederschlag, und mit dem Beginn des Frühjahrs wurden im März insgesamt 70 Liter akkumuliert. Im April wurden kaum 13,2 Liter erreicht.

Der Mai und der Juni folgten derselben Tendenz, mit geringeren Niederschlagsmengen im Vergleich zu anderen Gebieten der Insel. Der Mai schloss mit 21,4 Litern und milden Temperaturen ab und leitete einen warmen und trockenen Juni ein. Dies war der Auftakt

zu einem Sommer, der von intermittierenden Hitzewellen geprägt war.

Die Weinlese begann am 11. August, und während der dritten Lesewoche erfrischten 15 Liter Niederschlag die Weinberge von Felanitx, während 11,8 Liter den Staub von jenen in Porreres entfernten. Sie endete am 9. September, einem warmen Monat mit leichten Niederschlägen, die die bereits abgeernteten Weinberge mit insgesamt 26 Litern bewässerten.

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

Alkoholgrad: 12%

Säure: 5.31 g/l

Restzucker: 0,2 g/l

Klärung: nein

Flaschenabfüllung: Mai 2026

Markteinführung: Juni 2026

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 (brisat) 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 brisat 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 eine Wein machen wollten, um Freude an seiner Herstellung zu haben und dabei, ihn gemeinsam zu trinken.





**MESQUIDA
MORA**