

TRISPOL

Jahrgang 2020



Rebsorten: Callet, Cabernet und Syrah

Weinbaugebiet: Vi de la Terra Mallorca

Weinbau: biodynamisch

Klima: 2020 ist vielleicht das komplizierteste Jahr meiner bisherigen Winzerlaufbahn gewesen. Ein Jahr mit außergewöhnlich starkem Mehltaubefall, der uns 50 % der Erträge kostete, in dem der regnerische, warme Frühling und der milde Sommer jedoch geholfen haben, eine gewisse Frische der Weine zu erhalten.

Weinbereitung: Getrennte Gärung der verschiedenen Rebsorten mit sortenabhängiger Nachgärungsmazeration. Dann Umfüllung und malolaktische Gärung im Edelstahltank und anschließende Assemblage des Weins für den Ausbau.

Ausbau: Syrah und Callet im 5000-Liter-Bottich aus französischer Eiche, Cabernet-Sauvignon in 225-Liter-Barriques aus französischer Eiche.

Alkoholgrad: 12.5 %

Gesamt-Säuregehalt: 5.4

Restzucker: 2.2

Klärung: nein

Abfüllung: Juli 2021

Markteinführung: September 2022

Verkostungsnote: Würzige rote Frucht mit Nuancen von Vanille und Kakao und leichten pyrazinischen Anklängen für einen frischen, langen und nachhaltigen Genuss im Mund.

Anmerkungen: Ein TRISPOL, also ein Boden unter den Füßen, ist eines der Elemente, die man braucht, wenn man ein neues Lebensprojekt in Angriff nimmt. TRISPOL ist Körper, ist Struktur, und stellt den Bezug zu unserer Mutter Erde her, der wir das Leben und den Wein verdanken. Auf dem Etikett des TRISPOL sind die Fliesen zu sehen, die uns in Can Verdera in Porreres, dem Haus unserer Großeltern mütterlicherseits, durch die Kindheit begleiteten.



MESQUIDA
MORA