

Ca'n Verdura Viticultors

Supernova Blanc Moll 2025



BINISSALEM

MALLORCA

AUTOCHTHON

Art. Nr.	1600-25
Rebsorten	81% Moll (Prensal), 19% Giró Ros
Boden	Ton, Kalk
Ausbau	25% Barrique (franz. Eiche), 75% Edelstahl
Hefelager	5 Monate, Batonage alle 3 Tage
Alkohol	13,0% Vol.
Produktion	13.000 Flaschen
Anbaugebiet	DOP Binissalem, Mallorca
Allergene	Enthält Sulfite

Herstellung

Handlese in Kisten zu max. 15 kg, direkte sanfte Pressung. Statisches Kaltabsetzen über 2 Tage mit täglichem Rühren. Die Giró Ros und 25% des Moll vergoren in gebrauchten französischen Eichenbarriques mit 3 Monaten Reifung; 75% des Moll im Edelstahl bei max. 21 °C. 5 Monate auf der Hefe mit sanfter Batonage alle 3 Tage.

Lage

Die Cuvée stammt aus 10 Moll-Parzellen unterschiedlichen Alters und 2 jungen Giró-Ros-Parzellen rund um Binissalem. 2025 war ein besonderer Jahrgang: die Moll-Erträge fielen um 60%, woraufhin Tomeu erstmals Giró Ros integrierte – so entstand eine einmalige Jahrgangs-Cuvée auf Ton-Kalk-Böden im mediterranen Klima Mallorcas.

Verkostungsnotiz

Intensives Hellgelb mit grünen Reflexen – braucht etwas Zeit und ein großes Glas. Amalfizitronen, reife Pfirsiche, Jasminblüten, Mandeln, grüne Oliven und mediterrane Kräuter. Kraftvoller, cremiger Auftakt, trocken, moderat in der Säure, enorm im Volumen. Animierende Bitternote im Finish. Genial zu kräftigen Speisen.

Das Weingut

Ca'n Verdura reicht in Binissalem 6 Generationen zurück. 2012 eröffnete Tomeu Llabrés das Weingut in einer alten Garage im Dorfzentrum – mit Erfahrung aus seiner Zeit bei 4 Kilos. Ausschließlich einheimische Sorten: Manto Negro, Callet und Moll. Von Jahr zu Jahr verfeinert er die Stilistik, bewahrt aber stets das ursprüngliche Wesen und den Charakter der mallorquinischen Weinbautradition.

