

4Kilos

4Kilos Callet 2021



MALLORCA

AUTOCHTHON

100% CALLET

KULT-WEIN

Art. Nr.	1596-21
Rebsorten	100% Callet
Anbau	Rational, minimale Intervention
Alkohol	12,0% Vol.
Klima	Mediterran, 17,5 °C Jahresmittel
Anbaugebiet	IGP Mallorca
Allergene	Enthält Sulfite

Herstellung

Manuelle Traubenselektion. 50% Vergärung in Edelstahl, 50% in Holzbottichen (2.500L) – jede Parzelle separat bei 20–30 °C. Malolaktische Gärung in Edelstahl oder 600L Barrique. 12 Monate Ausbau in Barriques aus Allier-Eiche (mittlere und mittlere-plus Röstung). Rationaler Weinbau mit minimaler Intervention.

Lage

„4 Kilos“ – Synonym für 4 Millionen Peseten – waren die gesamte Anfangsinvestition von Francesc Grimalt und Sergio Caballero. Ein bescheidener Betrag, der beweist: Großer Wein hängt nicht vom Budget ab, sondern vom Ehrgeiz Qualität zu erzeugen. Eine unverwechselbare Signatur und ein Manifest zugleich.

Verkostungsnotiz

100% Callet – die autochthone rote Leitsorte Mallorcas in ihrer reinsten Form. Das typisch mediterrane Jahr 2021 ließ die lokalen Sorten ihr volles Potenzial entwickeln. 12 Monate Allier-Barrique verleihen dem Wein eine elegante Holznote bei moderaten 12% Alkohol. Etikett: Fotografie von Albarrán Cabrera.

Das Weingut

4 Kilos Vinicola wurde von Önologe Francesc Grimalt und Sergio Caballero (Mitbegründer des Sónar-Festivals) mit 4 Millionen Peseten gegründet – einer bewusst bescheidenen Investition. Der Name ist Signatur und Prinzipienerklärung: großer Wein entsteht nicht durch großes Geld, sondern durch Leidenschaft für das Produkt. Ausschließlich autochthone Sorten, minimale Intervention, Mallorca.

