

4Kilos

Volts 2023



MALLORCA

BIO

KULT-WEIN

Art. Nr.	1595
Rebsorten	Callet, Fogoneu, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot
Alkohol	12,0% Vol.
Anbaugebiet	IGP Mallorca
Allergene	Enthält Sulfite

Herstellung

12Volts wirkt ist voller elektrischer Spannung: Ein Wein, der mit dem Nervensystem verbindet und die Batterien auflädt. Die Trauben aus natürlich begrünten Parzellen wurden per Hand geerntet und in Edelstahl, mit einer Mazeration von 20 Tagen vergoren. Danach acht Monate Reife zu 40% in 3,000 l Fudern, 30% in zwei Jahre alten 225 l franz. Eichenfässern und 30% in drei Jahre alten 225 l franz. Eichenfässern.

Lage

Mallorcas einzigartiger Terroir ist ein entscheidender Faktor für die Produktion einiger der bekanntesten Weine der Region. Die kalkhaltigen Böden der Insel, das maritim-mediterrane Klima und die einheimischen Rebsorten sorgen für Weine mit mineralischer Komplexität, natürlicher Säure und aromatischen Profilen, die sie von anderen Regionen unterscheiden.

Verkostungsnotiz

Mittleres Purpur mit violetten Reflexen. In der Nase zeigen sich reife Anklänge von Kirsche, Pflaume und Blaubeere kombiniert mit gerösteten Maronen, dunklem Karamell und Schokolade. Im Mund ist der Wein vollmundig, vielschichtig und sehr elegant. Die angenehm, würzigen Holzaromen sind präsent, aber gut eingebunden. Sie verstärken den komplexen, harmonischen Gesamteindruck. Das lange Finale begeistert mit schönen Frucht- und Schokoladennoten.

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 Prinzipienklärung: großer Wein entsteht nicht durch großes Geld, sondern durch Leidenschaft für das Produkt. Ausschließlich autochthone Sorten, minimale Intervention, Mallorca.

