

4Kilos

Llampuga 2025



MALLORCA

AUTOCHTHON

KULT-WEIN

Art. Nr.	1594-25
Rebsorten	Prensal (Moll), Malvasía
Anbau	Rational, minimale Intervention
Alkohol	11,5% Vol.
Anbaugebiet	VdIT Mallorca
Allergene	Enthält Sulfite

Herstellung

Manuelle Traubenselektion, rationale Viticultura mit minimaler Intervention. 10 Monate Ausbau in gebrauchten Holzfässern – das gebrauchte Holz gibt dem Wein Struktur und Textur, ohne die autochthone Frucht zu überlagern. Leichter, eleganter Stil bei nur 11,5% Alkohol.

Lage

„Llampuga“ ist der mallorquinische Name für die Goldmakrele (Mahi-Mahi) – ein ikonischer Fisch der balearischen Küche, der im Herbst vor Mallorca gefüscht wird. Der Name ist Programm: ein Weißwein aus autochthonen Sorten, geboren für die mediterrane Tafel und die Meeresküche der Insel.

Verkostungsnotiz

Prensal (Moll) bringt die typische mallorquinische Cremigkeit und Volumen, die Malvasía ergänzt mit floralen und aromatischen Noten. Das gebrauchte Holz gibt dezente Textur. Bei nur 11,5% Alkohol ein leichtfüßiger, mediterraner Weißwein mit eigenständigem Charakter.

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.

