

DRINKS.

Son Mayol Vin Blanc Son Mayol VdT 2017 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	408133
Alkoholgehalt	14.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Spanien
Region	Mallorca
Abfüller	Bodega Son Mayol, Lloc de Can Malloí s/n, 07010 Palma de Mallorca, Spain
Marke	Son Mayol
Typ	Weisswein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	8 Monate
Degustationsnotiz	vielschichtiger Geschmack mit saftiger Säure und fülliger Struktur. Fruchtige Aromen von reifen Pfirsichen vereinen sich mit floralen, würzigen und weichen Nuancen, die an Orangenblüten, Edelhölzer, Pfeffer, Muskatnuss, Minze, Vanille, Feuerstein, Grüntee, Mandeln und Biskuits erinnern.
Verkehrsbezeichnung	Weisswein
Details	aus Sauvignon Blanc und Viognier
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben



Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Nein
Trinktemperatur	10-12 Grad
Jahrgang	2017
Passend zu	Antipasti, Fisch & Meeresfrüchte, Gemüse

Beschreibung

Im Norden von Mallorcas Hauptstadt Palma liegt die Weinkellerei Son Mayol, die 25 Hektar ihr eigen nennt. Neben den Rebstock-Pflanzungen findet man auf dem Anwesen mehrere Hundert Olivenbäume und zahlreiche Angus-Rinder, die nach ökologischen Prinzipien gezüchtet werden. Das Ensemble aus Rinderzucht, Olivenhainen und Weinbergen ist kein Einzelfall und im Mittelmeerraum öfters vorzufinden - denn ja nach Hangneigung und Boden-Beschaffenheit können die Landwirte die passende Bewirtschaftungsform auswählen. Die Weinreben von Son Mayol teilen sich auf 35 Lagen auf, die jeweils ihr ganz spezielles Mikroklima haben. Die Trauben der unterschiedlichen Lagen werden im Keller separat vinifiziert und erst zum Schluss assembliert. Son Mayol ist ein Neuling in der Wein-Szene: Das per Solarenergie angetriebene, dreistöckige Designer-Gebäude wurde erst 2016 fertiggestellt. Dabei ist es selbstverständlich, dass modernste Methoden die Arbeitsabläufe bestimmen. Das Projekt war eine Idee der 2018 verstorbenen Weinmacher-Legende Patrick León, der nun von seinem Sohn Bertrand und von Marie Barbé vertreten wird. Die beiden stammen aus der Bordeaux-Region und haben sich viele Jahre lang mit dem Thema der Önologie auseinandergesetzt, bevor sie sich ihren Aufgaben bei Son Mayol widmeten.

Der Vin Blanc wird aus den Traubensorten Sauvignon Blanc und Viognier verschnitten. Auf die manuelle Lese, die sorgfältige Selektion der besten Trauben, das Entrappen und die sanfte Pressung folgt die Mostgärung im Holzfass. Daraufhin findet ein achtmonatiger Ausbau in neuen und gebrauchten Barriques statt. Der Wein bleibt ungefiltert und ist bis zu zehn Jahre lang lagerfähig.