

Bocchoris Blanc

Vi de la Terra Mallorca, Tianna Negre, Mallorca

| | |
|---------------------|---|
| Kategorie: | Weißwein |
| Rebsorte: | 45% Prensal Blanc, 37% Sauvignon Blanc, 18% Giró Ros |
| Geschmack: | trocken |
| Kurzbeschreibung: | exotisch, würzig, dezente Holzeinflüsse |
| Alkohol: | 13,5 vol. % |
| Serviertemperatur: | 8-10 °C |
| Servierempfehlung: | zu gebratenem Fisch, hellem Fleisch und Gegrilltem |
| Verfügbare Formate: | 0,75 Liter |
| Artikel-Nr.: | 15 20 52 |

Charakteristik

Weißer und exotischer Kernfrüchte beherrschen das Bouquet begleitet von leichten Röstnoten. Am Gaumen besitzt er eine gute Fülle und Struktur mit einem lang anhaltend Nachhall und einer feinen Würze.

Klima/Terroir

Die Weingärten von Tianna Negre zeichnen sich durch die für die Gegend charakteristische kalkhaltige Tonerde aus. Die Steine die den Boden bedecken bilden eine natürliche Schutzschicht zwischen Boden und Himmel welche die Verdunstung eindämmt und somit das Wurzelwachstum der Rebe erleichtert. Lange Sonnenstunden bei warmen Tagen und frischen Nächten bieten ein ideales Umfeld für Weine von großer Geschmacksintensität.

Ausbau

Nach der Entrappung erfolgt eine kurze Mazerierung bei niedrigen Temperaturen. Nach schonendem Pressvorgang wird der Wein in isothermalen Tanks durch Gravitation bei kontrollierten Temperaturen geklärt. Die alkoholische Gärung wird anschließend in Edelstahltanks bei niedrigen Temperaturen durchgeführt. Ein Teil des Sauvignon Blanc und des Giró Ros wird mit seiner Hefe bei regelmäßiger Batonage in Eichenfässern ausgebaut.

Das Weingut

Umgeben von den eigenen Weinbergen, im Herzen des mallorquinischen Weinbaus in der D.O. Binissalem, liegt das vor wenigen Jahren neu erbaute Weingut Tianna Negre. Ein Projekt der Familie Morey Garau, die sich der Wiederbelebung der Weinkultur auf der wunderschönen Mittelmeerinsel wie kaum eine andere verschrieben hat.

