



GALMÉS i RIBOT

MALLORCA



Galmes i Ribot

Spanien

Mallorca Santa Margalida



2016 MARGALIDA NEGRE Jove Vi de la Terre Mallorca - BIO

Weingut

Wein aus Mallorca ist schon seit einigen Jahren ein für den Fachhandel interessantes Thema. Verlockende Angebote bekannter Namen gab es einige, jedoch fehlte uns stets das gewisse Etwas, was Weine aus Mallorca auszeichnen sollte. Hellwach jedoch wurden wir, als uns Manuel Vogel, Sommelier in einem der angesagtesten Szene Restaurants Palmas, auf einen aufregenden newcomer aufmerksam machte. Galmés i Ribot heißt diese noch junge Bodega, deren Wurzeln in Santa Margalida, im Nordwesten Mallorcas, zu finden sind. Galmés i Ribot ist einer der ganz wenigen, die sich stark auf einheimische, autochthone Rebsorten wie Callet und Prensall Blanc konzentrieren - das gewisse Etwas eben, was wir lange gesucht hatten. „Mallorca kann sich am besten durch die einheimischen Rebsorten profilieren. Diese Sorten haben sich hier über Jahrhunderte akklimatisiert - und nur dadurch sind wir von anderen spanischen Weinen deutlich unterscheidbar“, sagt Julio Torres, Önologe und Macher bei Galmés i Ribot und gleichzeitig einer der anerkanntesten Experten für mallorquinische Weine. Das Weingut selbst bewirtschaftet 14 Hektar und produziert gerade mal 80.000 Flaschen im Jahr. Obwohl die Familien Ribot und Galmés erst 1997 ernsthaft mit der Erzeugung hochwertiger Qualitätsweine begonnen haben, reichen ihre Ursprünge mehrere Generationen zurück. Diesem Umstand verdankt die heutige Bodega auch das nahezu einmalige Potential alter und autochthoner Rebsorten, die sehr gekonnt mit Merlot und Syrah zu ausgeprägt individuellen Cuvées vermählt werden. Die Basisweine sind stets sehr fruchtbetont mit wunderbar kräuterwürzigen Aromen. In französischer und amerikanischer Eiche reifen die roten Cuvées, sind aber nie marmeladig oder überholzt, sondern überraschen durch kühle Frische und elegante Fruchtigkeit.

Expertise

Jahrgang:	2016
gesetzl. Herkunft:	Vi de la Terre Mallorca
Alkoholgehalt:	14.00 % Vol.
Restzucker:	2.00 g/l
Säure:	6.00 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Mallorca Santa Margalida
Rebsorten:	Cabernet-Sauvignon, Syrah

Vinifizierung

Lese von Hand und relativ kurze Maischegärung von 8-10 Tagen. Dadurch Erhalt möglichst vieler Fruchtkomponenten. Ausbau im Edelstahltank.

Sensorik

Granatrot, in der Nase Pflaume und Wildkräuter, fruchtig frisch mit weichen Tanninen und milder Säure

Passt gut zu

Tapas, Kaninchen in Rotwein

Lagerfähig

4 Jahre

Tipp

Der Margalida ist der Basiswein von Galmés i Ribot und überzeugt mit seiner individuellen Note. Ein körperreicher Wein, mit angenehmer Frucht, Frische und kräutriger Note. Überraschend vielschichtig und komplex selbst in jungen Jahren.