



2017 SOM NEGRE de Galmés i Ribot Vi de la Terra Mallorca

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:	2017
gesetzl. Herkunft:	Vi de la Terra Mallorca
Alkoholgehalt:	13.50 % Vol.
Restzucker:	3.00 g/l
Säure:	5.10 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Mallorca Santa Margalida
Rebsorten:	Merlot, Cabernet, Callet, Gorgollassa

Vinifizierung

Lese von Hand im Spätherbst. Maischestandzeit ca. 14 Tage, schonendes Abpressen und Ausbau im Holzfass für ca. 12 Monate.

Sensorik

Dunkles Kirschrot, reife Waldbeeren, Vanille und Kardamom, vollmundig mit gut eingebundenen Tanninen

Passt gut zu

geschmortes Wildschwein, Lammeintopf

Lagerfähig

7 Jahre

Tipp

Der Som ist das Flaggschiff der Bodega Galmés i Ribot. Ein herrlich facettenreicher Wein aus überwiegend einheimischen, autochthonen Rebsorten, trefflichst vermählt mit Merlot, am Gaumen ausdrucksstark und konzentriert; ein Wein, der sich vor seinen "großen Brüdern" vom spanischen Festland keineswegs verstecken braucht und zusätzlich ein erfrischend eigenständiges Auftreten hat.