



## FINCA SES TALAIOLES, Manacor

Als die Familie de Waal aus Hamburg im Jahre 2000 die Finca Ses Talaioles im Osten der Insel erwarb, wollte sie ein traditionelles mallorquinisches Landgut wieder beleben. Dabei entwickelte sich schnell die Vision, auf dem 100 Hektar großen Areal auch Reben zu pflanzen, um einen großen Rotwein zu produzieren, der dem Charakter der Landschaft entspricht. Für dieses ehrgeizige Vorhaben wurde Bernd Philippi aus Kallstadt (Pfalz) gewonnen leidenschaftlicher Anhänger authentischer Weine. Er erkannte schnell das große Potenzial der Lage: Auf einem kleinen Hügel nahe Manacor mit Blick auf die Ostküste wurden im Jahr 2003 fünf Hektar Reben gepflanzt, neben den internationalen Sorten Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah und Tempranillo auch autochthone Sorten wie Manto Negro und Callet. Bemerkenswert eng (7.000 Stock pro Hektar) war die Pflanzdichte, um die Erträge auf den kargen Kalkmergelböden auf natürliche Art weiter zu reduzieren, was mehr Kraft und Ursprünglichkeit in die Trauben bringt.




Zunächst gab es wie bei den großen Châteaux in Bordeaux nur zwei Gewächse: den Erstwein Sestal sowie den Zweitwein Sestolino, die beide schnell zu den besten Rotweinen Mallorcas avancierten. Der Spitzenwein Na Pujola genießt inzwischen Kultstatus. Seit 2019 leitet der Sohn Franz de Waal, der in Bordeaux Önologie studierte, das Weingut. Mit dem Talvin hat er einen Wein geschaffen, der den Einstieg in die Weine von Ses Talaioles erleichtert. Der wuchtige, viereckige Turm aus dem 13. Jahrhundert, der zur Verteidigung der Finca diente, steht heute auch als Wahrzeichen erstklassiger mallorquinischer Weinqualität.

## Talvin Rosé 2023

Nach der Handlese der Sorten Manto Negro (60%), Callet (38%), Syrah (2%) kommen diese über Nacht in eine Kühlkammer, um Aromen zu bewahren und Oxidation während des Entrappens zu vermeiden. Es folgt eine Trauben-Selektion vor dem Entrappen und Quetschen. Nach weiteren 6 bis 12 Stunden Maischestandzeit wird gepresst und die Gärung mit natürlichen Hefen bei 16°C eingeleitet. Der Ausbau erfolgt über 6 Monate auf der Hefe, erst dann wird filtriert und abgefüllt.

Die Farbe ist ein lebhaftes Lachsrosa, das Bukett zeigt feine Frucht roter Johannisbeeren, einen Touch Birne mit einem Hauch Ingwer. Am Gaumen begeistert die super delikate und saftige Beerenfrucht, die von feiner Säure getragen wird und mit einem salzig-mineralischen Finish lange nachklingt. Ein anspruchsvoller Terrassenwein oder hervorragender Essensbegleiter zu Gemüse, Salaten und Grillgerichten (Fisch und Wurst).



<b>Weinsorte:</b>	
<b>Trinken bis:</b>	<b>2026</b>
<b>Inhalt:</b>	<b>0,75 L</b>
<b>Passt zu:</b>	