

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 wiederbeleben. Dabei entwickelte sich schnell die Vision, auf dem 100 Hektar großen Areal auch Reben zu pflanzen, um einen großen Rotwein zu produzieren. Für dieses ehrgeizige Vorhaben wurde Bernd Philippi aus Kallstadt (Pfalz) gewonnen, ein leidenschaftlicher Anhänger authentischer Weine. Er erkannte das große Potenzial der Lage: Auf einem kleinen Hügel nahe Manacor mit Blick auf die Ostküste pflanzte er 2003 fünf Hektar mit 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.



Die ersten Weine namens *Sestal* und *Sestalino*, avancierten schnell zu den besten Rotweinen Mallorcas. 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 White 2024

Der Talvin Blanco stammt aus der in Mallorca heimischen, roten Sorte Callet. Nach der Lese ruhen die Trauben bei kühlen Temperaturen, um möglichst viele Aromen zu bewahren. Die schonende Pressung erfolgt in einer Korbpresse, um möglichst wenig Farbe zu extrahieren. Der weiße Most gärt dann mit natürlichen Hefen bei kühlen Temperaturen G im Edelstahl. Über 6 Monate zieht sich der Ausbau auf der Hefe hin, nach einer leichten Filtration erfolgt die Abfüllung. Schon in der Farbe verraten Kupfertöne im blassen Goldgelb die Machart als Blanc de Noirs. Das schöne Bukett zeigt neben kräuterigen Akzenten viel Frucht von Honigmelone, Limetten und Pampelmuse. Die weißen Früchten gefallen auch am Gaumen, Birne, Melone, die Säure ist verspielt, zart mineralische Noten heben die Komplexität. Ein delikater, trockener Weißwein mit Persönlichkeit, der besonders gut mit leichten Vorspeisen oder Meeresfrüchten, Fisch, Spargel und Salaten harmoniert.



Weinsorte:	◯
Trinken bis:	**2027**
Inhalt:	**0,75 L**
Passt zu:	