



FINCA SES TALAIIOLES, 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 Sestäl sowie den Zweitwein Sestälino, 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.

Sestälino 2019

Schon der "kleine" Sestäl zeigt - ganz im Stile eines Zweitweins aus Bordeaux - die großen Ambitionen der ehrgeizigen Winzer: Im Duft zeigen sich kompakte Aromen reifer Heidelbeeren und Brombeeren, Kaffee, und Röstnoten vom Holz. Die erstklassige, perfekt gereifte Frucht offenbart sich am Gaumen bereits erstaunlich zugänglich. Trotz seiner Fülle und Kraft, trotz seiner super-kompakten Tannine durch den 16-monatigen Ausbau in ein- und zweijährigen Barriques wirkt er nie überladen oder gar übertrieben. Im Gegenteil: Die feinkörnigen Gerbstoffe sind bestens eingebunden in die attraktive Brombeerfrucht, Johannisbrot und Feigen, gefolgt von dunkler Schokolade. Eine erfrischende, lebhaft Säure lässt die Aromen tanzen. Der Sestälino ist ein voller, ausdruckstarker, delikater Rotwein aus Merlot (50%), Cabernet Sauvignon (22%), Syrah (18%) und Callet (10%) mit geschmeidigem, langanhaltendem Finale.



Weinsorte:	
Trinken bis:	2030
Inhalt:	0,75 L
Passt zu:	