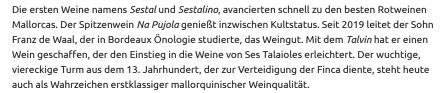




FINCA SES TALAIOLES, Manacor

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.





Sestal 2019

Die 18 Monate lange Reifung in Barriques aus französischer Eiche verleiht dem Sestal vom Weingut Ses Talaioles in Mallorca Kraft und Struktur. Er ist ein trockener, konzentrierter Rotwein, der aus den SortenCabernet Sauvignon (64%), Syrah (25%), Merlot (8%) und Manto Negro entsteht.

Schon im Bouquet erkennt man seine Größe: Expressive Aromen von Amarenakirschen und Cassis vermählen sich mit Vanillenoten, Noten von Holunder und Maulbeeren ergänzen den eleganten Duft von Leder und Zedernholz. Die wahre Größe erschließt sich dann am Gaumen: Eine sehr fleischige, generöse Frucht von schwarzen Kirschen wird unterstützt von faszinierenden mineralischen Noten, die den Fluss am Gaumen immer feingliedriger werden lässt. Das satte Tanningerüst ist von feinster Art und weist auf das enorme Reifepotenzial hin. Das Holz ist perfekt eingebunden und unterstützt die Frucht. Ein herausfordernder, hervorragender Rotwein mit tiefgründigem, ultralangem, würzigem und spannendem Finish.

Weinsorte:	
Trinken bis:	2032
Inhalt:	0,75 L
Passt zu:	

