



# Bla, Bla, Bla

## Mallorca

Aus den Reben von Premsal und Giró Ros in der magischen Region von Felanitx (Mallorca) entsteht Bla, Bla, Bla. Die Reben sind auf einem Boden namens "Call Vermell" gepflanzt – der Name für die rotbraunen, lehmigen Böden mit reichlich Eisenoxid und alten Weinbergen –, der diesem Wein eine große Ausdruckskraft verleiht. Mit niedrigen Erträgen und einer äußerst strengen Auswahl durchläuft der Wein eine mittlere Reifung und bewahrt dabei seine Frische.

Bla, Bla, Bla ist ein Wein, der den mediterranen Ausdruck einfängt und zu einer Reise durch Landschaft, Klima und Ausgewogenheit einlädt.

### *Kreativ und erlebnisorientiert*

Ein Weißwein, der direkt mit einer Generation verbunden ist, die nach Erlebnissen, Abenteuern und vor allem nach dem Genuss des Lebens sucht. **Frisch, ausgewogen und charaktervoll** begleitet dieser originelle Weißwein einzigartige Momente, in denen die Zeit stillsteht und Worte überflüssig werden, denn alles, was man sagen möchte, befindet sich bereits im Glas.

Und um diese Reise noch besonderer zu machen, entführt uns der Zeichner und Autor **Pere Joan** mit seinem originellen und humorvollen Stil in ein alltägliches, aber überraschendes Universum, in dem jeder Strich auf dem Etikett ein Augenzwinkern zu Unerwartetem ist – zu dem, was uns zum Lächeln bringt.

Ein mediterraner Wein mit einer klaren, glänzenden Farbe, Aromen von weißen Früchten, floralen Akzenten sowie würzigen und zitrischen Noten. Am Gaumen ist er frisch, strukturiert, elegant, ausgewogen und mit einem ausgeprägten sortentypischen Charakter.

**Bla, Bla, Bla** ist nicht nur ein Wein, sondern ein Erlebnis, eine Geschichte, ein Gespräch unter Freunden. Es ist der pure Geschmack Mallorcas, geschaffen für diejenigen, die entdecken, lachen und unbeschwert genießen wollen.



## Details

### REBSORTEN

50 % Premsal und 50 % Giró Ros

### LESE

Die Lese erfolgt komplett von Hand in kleinen 10-kg-Kisten.

### WEINBEREITUNG

Die Trauben werden bei der Ankunft im Weingut manuell selektiert. Anschließend erfolgt eine kurze Mazeration auf der Schale, gefolgt von einer Pressung und einer sorgfältigen Vorklärung. Die Produktion ist ertragsarm und die Auswahl äußerst streng, um eine Reifung zu ermöglichen, die die Frische bewahrt.

### AUSBAU

Die Gärung erfolgt bei einer Temperatur von 16°C. 100 % des Weins gärt und reift in Zementtanks, wo er 3 Monate auf der Feinhefe verbleibt.

**ALKOHOLGEHALT\*** 12,5% Vol.

**GESAMTSÄURE\*** 6.3 g/L

**pH-Wert\*** 3.45

*\*Kann je nach Jahrgang variieren*