



Terra de Falanis

Muac!

Mallorca

Im Herzen des Südostens von Mallorca entsteht Muac!, ein überraschender Wein, der die Essenz der Mittelmeerinsel in jedem Schluck einfängt. Frisch und elegant spiegelt dieser Rotwein die mallorquinische Landschaft wider, wo Meeresbrise und Sonne jede Rebe beeinflussen.

Hauptsächlich aus Callet (70 %), Mantonegro und Fogoneu (20 %) sowie einem kleinen Anteil Cabernet Sauvignon (10 %) von 20 Jahre alten Reben hergestellt, werden die Trauben von Hand in kleinen Kisten geerntet, selektiert und einem sorgfältigen Weinbereitungs- und Reifeprozess unterzogen.

Muac! ist jedoch mehr als nur ein Wein, es ist eine Geschichte, die mit seinem auffälligen Design beginnt und mit der sensorischen Reise weitergeht, die er bietet. Der berühmte mallorquinische Zeichner **Pere Joan** hat seinen persönlichen Stempel auf das Erscheinungsbild dieses Weins gesetzt. Sein Stil, der die klassischen Comics durchbrach, entführt uns auf frische, unterhaltsame und völlig innovative Weise in alltägliche Szenen. Jedes Etikett und jedes visuelle Detail von **Muac!** sind darauf ausgelegt, die Essenz von Jugend, Freiheit und grenzenlosem Genuss einzufangen.

Die Authentizität des Mittelmeers

Muac! ist ein überraschender und sehr gastronomischer Wein, der im Glas Aromen von schwarzen Früchten und Erinnerungen an Gewürze entfaltet. Beim Schwenken des Glases treten saure rote Früchte hervor, die dem Wein große Komplexität verleihen. Am Gaumen ist er frisch, ehrlich, mit gut integriertem Tannin und Aromen, die an kandierte Früchte und die mediterrane Macchie erinnern.

Es ist der perfekte Wein für diejenigen, die ein authentisches, unprätentiöses Erlebnis suchen, aber mit viel Persönlichkeit. Er lädt dazu ein, die Aromen der Insel zu entdecken und jeden Moment zu genießen. Ein Toast auf die Jugend, die Frische und die Freude am Leben!

Details

REBSORTEN

70 % Callet, 20 % Mantonegro-Fogoneu, 10 % Cabernet Sauvignon

LESE

Die Ernte erfolgt vollständig von Hand in kleinen 10-kg-Kisten.

WEINBEREITUNG

Hergestellt aus Reben aus dem Südosten Mallorcas. Der Einfluss der Meeresbrisen sorgt dafür, dass die Reben in einem ausgezeichneten Zustand sind und ausgewogene, schmackhafte Trauben mit einem Durchschnittsalter von 20 Jahren liefern. Alle Trauben durchlaufen eine strenge manuelle und optische Selektion, um einem sorgfältigen Weinbereitungs- und Reifeprotokoll zu folgen.

AUSBAU

Die Gärung erfolgt bei kontrollierter Temperatur in Edelstahltanks mit einem Fassungsvermögen von 7.000 bis 10.000 Litern bei etwa 28°C. Die Mazeration dauert durchschnittlich 17 Tage. Er bleibt maximal 6 Monate in französischen und amerikanischen Eichenfässern, die von unserem Weingut Ànima Negra für die Hälfte des Obstes verwendet wurden.

ALKOHOLGEHALT* 13% Vol.

GESAMTSÄURE* 5.3 g/L

pH-Wert* 3.69

*Kann je nach Jahrgang variieren

