



# Castell de Santueri Rouge

## Mallorca

Zu Beginn des 20. Jahrhunderts regte Ernest Mestre die Gründung des Celler Cooperatiu de Felanitx (Weinkellereigenossenschaft Felanitx) an, was aufgrund der intensiven Zusammenarbeit der Menschen vor Ort nahelag. Die Genossenschaft existierte bis Ende der 1980er-Jahre, als mangelnder Mut zur Innovation und schlechtes Management das Projekt ruinierten.

Das symbolträchtige Gebäude am Rande von Felanitx wartet noch immer auf eine neue Nutzung und erinnert uns täglich an unsere geschichtsträchtige Vergangenheit. Es waren Weingärten genau aus dieser Genossenschaft des „Celler Cooperatiu“, denen im Rahmen des Projektes Terra de Falanis neues Leben eingehaucht wurde, da die Winzer hier nach wie vor auf die einheimischen Rebsorten setzen.

### *Mediterrane Persönlichkeit und Eleganz*

Der Rotwein Castell de Santueri stammt von den Balearischen Inseln und wird aus den Rebsorten Callet, Mantonegro und Cabernet Sauvignon gekeltert. Die Trauben werden von Hand in kleinen Kisten geerntet, sorgfältig verlesen, einem schonenden Weinbereitungsverfahren unterzogen und anschließend 6 Monate lang in Fässern aus französischer und amerikanischer Eiche gelagert.

Im ruhenden Glas besticht das Bouquet durch ein Aroma aus dunklen Früchten und Gewürznoten. Bewegt man das Glas, entfalten sich überraschende Nuancen von sauren roten Früchten, die dem Wein viel Komplexität verleihen. Am Gaumen ist er frisch, direkt und geradeheraus, mit sehr gut integrierten Tanninen und Aromen, die an kandierte Früchte und mediterrane Kräuter erinnern.



## Details

### REBSORTEN

Callet, Mantonegro, Cabernet Sauvignon

### LESE

Die Weinlese erfolgt ausschließlich von Hand in kleinen 10-kg-Kisten.

### WEINBEREITUNG

Hergestellt aus Trauben von Rebstöcken aus dem Südosten der Insel Mallorca. Dank des Einflusses des Meeres sind die durchschnittlich 20 Jahre alten Weinstöcke durch und durch gesund und liefern besonders ausgewogene, schmackhafte Trauben. Alle Trauben werden einer strengen manuellen und optischen Auslese unterzogen. Im Anschluss befolgt man bei Weinbereitung und Ausbau ein strenges Protokoll.

### AUSBAU

Die Gärung erfolgt bei kontrollierter Temperatur von ca. 28°C in Edelstahl-tanks mit 7.000 und 10.000 Liter Fassungsvermögen. Die anschließende Mazeration dauert durchschnittlich 17 Tage. Danach folgt ein sechsmonatiger Ausbau in Barriques aus französischer und amerikanischer Eiche.

**ALKOHOLGEHALT** 13% Vol.

**GESAMTSÄURE** 5.3 g/L

**pH-Wert** 3.69