

SES TALAIOLES SESTALINO

2019 / 75 cl



Ses Talaioles

Nur Wenige hatten bisher das Privileg, einen Fuß auf Ses Talaioles zu setzen. Doch wer einmal an diesem magischen Ort war, behält ihn für immer im Herzen.

Die Sonne brennt auf den majestätischen Wehrturm, der diese Landschaft mit ihren Zitronen und Feigenbäumen schon seit dem 13. Jahrhundert überragt. In seinem Schatten liegt eine mehr als 400 Jahre alte Finca. Und nur wenige Meter entfernt, wälzen sich die mallorquinischen Schweine „Porc Negre“ im historischen Schweinegarten unter den alten Steineichen. Es riecht nach Meer und Sommer. Auf den ansteigenden Hängen stehen dicht an dicht die Rebstöcke mit ihren leuchtenden Früchten. Schon im 18. Jahrhundert bauten Landwirte Wein auf den Hängen von Ses Talaioles an und verschifften ihn in Porto Cristo. Diese Tradition hat die holländisch-deutsche Familie de Waal im Jahr 2000 wiederaufleben lassen. Heute ist das Gut im Osten Mallorcas die Heimat eines unverwechselbaren Spitzen-Weins, den zwei wesentliche Faktoren prägen.

Zum einen das einzigartige Terroir

Durch die unmittelbare Nähe zum Mittelmeer sorgt der kräftige auflandige Wind in Hitzeperioden für die nötige Abkühlung der Trauben und eine kontinuierliche Meeresbrise. Die Hänge von Ses Talaioles weisen ein hochinteressantes geologisches Profil auf, das man den umwälzenden Naturereignissen der Erdgeschichte zu verdanken hat. Große Einlagerungen von Gebirgsgestein aus dem Tramuntana Gebirge und Schichten von Meeresablagerungen aus dem nahen Mittelmeer, wechseln sich mit weißem Kalkmergel ab. In jedem Tropfen findet sich der markante Charakter der Erde, die Kraft der Sonne und die Essenz des Meeres. Der Wein ist durchdrungen von diesem magischen Ort.

Trinkreife
Traubensorten
Passend zu

bis 2030

Cabernet, Callet, Merlot, Syrah

Salaten, Pasta und Tapas genossen werden. Passt hervorragend zu Spareribs, Sobrassada, halbgereiften Käsesorten und schokoladenhaltigen Desserts.

Degustationsnote

Sestalino, der kleine Bruder oder Zweitwein der Finca Ses Talaioles, zeigt sich mit dem Jahrgang saftig und mit schönem Trinkfluss. Seine Eleganz kommt durch etwas weniger Opulenz sehr schön zur Geltung. Das Aromenspiel von Pflaume, Kirsche und Schokolade mit einem Hauch von Gewürznelken ist ein wunderbarer Einstieg zum Geschmackserlebnis.

Feine Dichte und gut eingebundene Säure, präsentieren den Wein harmonisch, fruchtig und weich, mit nachhaltiger Mineralik und zarten Tanninen. Schokolade und dunkle Beeren, schmeicheln den Gaumen und machen Sestalino zu einem unkomplizierten „Freund“. Ohne Filtration auf die Flasche gezogen und nach weiteren Monaten Flaschenreife bringt, wie gewohnt, auch der Sestalino sehr charaktervoll und authentisch ein Stück der Finca Ses Talaioles und das Wirken des Winzers zum Ausdruck.

