



©Ses Talaioles

Mallorca weine

Genuss Abseits von Klischees und Vorurteilen

Kamen die Römer auch zum Feiern nach Mallorca? Nicht unbedingt! Aber sie brachten wie im ganzen Mittelmeerraum ihren „eigenen“ Wein mit. Auch nicht ganz korrekt. Sie brachten z.B. Malvasier aus Griechenland mit. Auf diesen wurde später der spanische Hof spitz. Ab 1878 erfreute sich dann der Habsburger Erzherzog Ludwig Salvator, ein Cousin von Kaiser Franz Joseph, auf seinem Landsitz S’Estaca ([Link](#)) bei Valldemossa Malvasia anzubauen und ihn dort zusammen mit Sissi zu geniessen. Dann kam der heute zu erwerbende Landsitz ([Link](#)) an den Schauspieler Michael Douglas und so kam der Ruf der Mallorca-Weine sogar nach Hollywood. Spass beiseite!

Die Insel und ihre Weingeschichte

Mallorcas Weinwelt war bis in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts eher verschlafen. Da die Reblaus ihren Weg erst später auf die Insel fand, boomte der Weinexport dank dem Desaster auf dem Festland und die Rebfläche wurde kurzerhand auf über 30.000 Hektar ausgebaut. Nachdem das possierliche Tierchen jedoch die Insel entdeckt hatte, war Schluss mit lustig und Wein wurde praktisch zur Heckenpflanze. Obst-, Gemüse und Mandelbäume waren nun hoch im Kurs.

Im 20. Jahrhundert ging es aber auch mit dem Wein wieder los. Dann jedoch vor allem mit Rotweinen, insbesondere Manto Negro ([Link](#)) und Callet ([Link](#)). Heute zieren zirka 3.000 Hektar Rebfläche das Land. Übrigens der Malvasia erlebte erst wieder seit Kurzem und vor allem durch die Cooperativa Malvasía de Banyalbufarder ([Link](#)) eine Wiederbelebung. Letztere liegt jedoch im Moment schon wieder eine Pause ein ([Link](#)). Die jährliche Weinproduktion heute besteht aus rund 80 Prozent Rotwein, 18 % Weisswein und 2 % Süsswein. 40 balearische Rebsorten werden vom Weininstitut IRFAP des Landwirtschaftsministeriums -IRFAP ist das Kürzel vom „Institut de Recerca i Formació Agrària i Pesquera“, dt.: Forschungs- und Ausbildungsinstitut für Landwirtschaft und Fischerei- heute gehegt und gepflegt. Lediglich sechs davon werden allerdings derzeit für die Weinproduktion anerkannt. Weissweine aus Moll = Prensal Blanc ([Link](#)) oder Perellada ([Link](#)) bzw. rote Weine aus Callet, Manto Negro (mit über 300 Hektar meistangebaute Sorte), Monastrell und Tempranillo bilden hier die Speerspitze.



Manto Negro Trauben

©Oliver Moragues

Seit einigen Jahren beleben aber auch internationale Sorten wie Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Merlot und Syrah die Vielfalt. Die Zulassung der 34 verbleibenden autochthonen Sorten bereitet den Winzern zwar manchmal Kopfzerbrechen, schwieriger ist jedoch die Gefahr durch das Feuerbakterium „Xylella fastidiosa“ ([Link](#)) – nach der Reblaus wohl das zweite grössere Rebenunheil aus Amerika, wo dessen Herkunft vermutet wird - und gegen kein Kraut gewachsen ist.

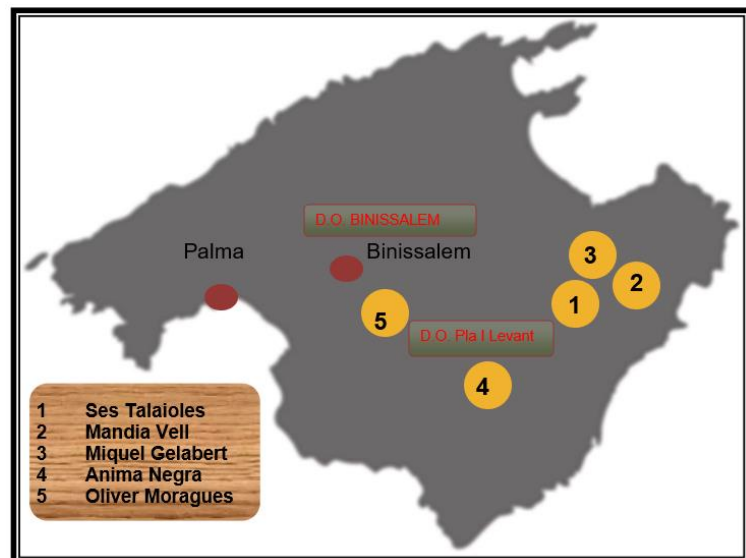
Der Weinanbau

Die Insel verfügt über drei Weinanbauzonen. Von Nordwest nach Südost sind dies die Bergregion der Serra de Tramuntana, die Region Binissalem mit der Ruta del Vino und seit 1991 auch der D.O. Binissalem ([Link](#)) in der Mitte der Insel sowie die fast den ganzen Osten umfassende Region Pla i Llevant ([Link](#)) mit der seit 1999 gleichnamigen D.O.. Die beiden D.O.'s produzieren derzeit knapp 90% der Weine der Insel. Ausserhalb der D.O.'s werden die Weine unter den Bezeichnungen „Mallorca Vino de la Tierra“ oder „Illes Balears Vino de la Tierra“ vermarktet.

Die **D.O. Binissalem** ist nach der Stadt Binissalem benannt. Sie liegt im Nordosten Palmas auf 120-300 Metern und wird durch den Gebirgszug der Serra de Tramuntana vor feuchten und kalten Winden, insbesondere im Winter, geschützt.

Die **D.O. Pla i Llevant** (= Ebene und Ostküste) erstreckt sich, wie der Name schon sagt, vom Zentrum der Insel bis an die Ostküste. Das Klima auf durchschnittlich 100 Meter Höhe ist mediterran und angebaut werden die heimischen Sorten Moll, Fogoneu, Callet und Manto Negro sowie Chardonnay, Cabernet Sauvignon.

Das Klima auf der Insel ist mediterran und maritim mit viel Sonne, Wärme, Licht, Wind, milden Wintern und nicht unbeachtlichen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht. Die Böden sind sandig, Ton- oder Dolomit haltig, karg und steinig oder auch kalkhaltig und reich an Magnesiumkarbonat. Auch eine Terra Rosa (in Mallorca „Call Vermell“), d.h. ein durch Eisenoxid erröteter Lehm Boden ist öfter zu finden.



©Oliver Moragues

Wein und Qualität

Die Qualität der Weine hat sich aufgrund der Technik und nicht zuletzt durch die Aktivität ausländischer Investoren, ehrgeizig gewordener Grossgrundbesitzer, sich für Neues öffnender Winzer, aber auch durch den Zuzug ausländischer Önologen und die Begeisterung von Rookies und Jungwinzern für die autochthonen Sorten, auf die wir im nachfolgenden und spannenden Tasting sehr gerne zurückkommen, ständig verbessert und 80 Betriebe, dies ohne die Vielzahl von Kleinstwinzern, zaubern heute über 500 Weine auf den Tisch.

Die wohl bekanntesten Betriebe sind derzeit An Negra, Biniagual, Binigrau, Macia Batle und Oliver Moragues. Sie und manch anderer Betrieb sammeln inzwischen eine Auszeichnung nach der anderen ein. Dies zum Beispiel mit den Rotweinen Ànima Negra, Moragues, Binigrau, Obac und Veran sowie mit dem weissen Binigrau Nounat. Hauptabnehmer sind, aber so ist es ja auch in der Schweiz, weiterhin Einheimische, der Export in über 30 Länder nimmt jedoch stetig zu. In der Schweiz ist mallorquinischer Wein inzwischen so beliebt, dass z.B. Globalwine ([Link](#)) bereits 71 insulare Produkte listet.

Was ist drin in den Flaschen, dass die Nachfrage für die Inselweine ständig steigt? Um dieser Frage auf den Grund zu gehen haben wir eine Auswahl davon für Sie verkostet und wurden überrascht. Chapeau – die Mallorquiner können stolz auf sich sein und müssen sich in der Weinwelt ganz bestimmt nicht mehr verstecken!

Die Verkostung

Finca Ses Talaioles, **Talvin Blanco 2019, V.D.T. Pla i Llevant**

Die Finca Ses Talaioles ([Link](#)) liegt in der D.O. Pla i Llevant, an den Ausläufern des Llevant- Gebirges im Osten Mallorcas. Die Böden mit Hanglagen nach Osten sind kalkmergel-haltige, felsige Partien sowie teilweise von roter Erde und teilweise durch helle Steine bedeckt. Kräftige auflandigen Meereswinde sorgen für Kühlung und die Durchlüftung der Reben. Angebaut werden Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Tempranillo, Manto Negro und Callet. Das junge Weingut wurde 2000 von der holländisch-deutschen Unternehmerfamilie de Waal aus Hamburg gegründet. Heute leitet Sohn Franz die Geschicke des Gutes. Nach einer Tätigkeit in der Immobilienbranche schrieb er sich in Bordeaux für ein Önologie-Studium ein und dessen Abschluss ist für 2020 geplant. Der Pfälzer Starwinzer Bernd Philippi ([Link](#)) aus der Pfalz stand die ersten 15 Jahre Pate für die Weinbereitung des heute rund 10 Hektar grossen Gutes.

Der Name Talvin des verkosteten Weines leitet sich von den „Tajotes“ ([Link](#)) ab, den Ureinwohnern der Insel, die mit ihrer Steinschleudertechnik im punischen Krieg die Römer erschreckten.

Bei dem in diesem Wein verwendeten roten Callet (= mallorquinisch schwarz) handelt es sich um eine kräftige und robuste Rebsorte mit mildem Aroma von frischem Holz, Kakao, Waldbeeren, Kakao, Vanille, Zimt und Würze. Sie wird meist zum Verschnitt verwendet und ist aus einer spontanen Kreuzung der Sorten Callet cas Concos und Fogeneu entstanden. Die Trauben für diesen neuen Weisswein des Gutes werden von Hand geerntet und selektioniert. Der Merlotanteil wurde zu 10% im Holz ausgebaut.

Traubensorten: 80 % Merlot, 20 % Callet

Alkohol: 12.5 %. Blasses Zitronengelb mit goldenen Reflexen. In der Nase unreifer, gelber Pfirsich, Honigmelone, Conference Birne, etwas Quitte, Limette, Gras, eine zarte Mineralik, Brioche, das Ganze anfangs jedoch etwas alkoholbetont. Am Gaumen trocken, frische Zitrusfrüchte, Gras, überreife Limette, Erde, Brioche, Schiefer sowie eine hohe aber angenehm frische Säure, aber auch eine leichte Kellernote. Rundum süffig. **17/20** (88/100).

Passt als Apérowein, zu Meeresfrüchten, Auberginenröllchen mit Ziegenkäse gefüllt von der Planchaplatte und zu einem guten Risotto.

Erhältlich in der Schweiz bei [Globalwine](#) für CHF 21, in Deutschland noch schwer zu finden.



Bodega Mandia Vell, **Mandia Vell 2018 Rosado** - V.D.T. Pla i Llevant

Der Wein kommt von der Bodega Mandia Vell ([Link](#)), einem der ältesten Landgüter Mallorcas im östlichen Teil der Insel zwischen Manacor und Porto Cristo im Pla i Llevant. Das Land sah bereits viele Besitzer. So waren die Römer, Mauren und spanische Könige hier aktiv und es wurde sogar ein 3500 Jahre altes in Stein gehauenes Gesicht ausgegraben. Letzteres ziert heute das Etikett des Hauses. Namensgeber des Gutes war übrigens der Soldat Pere de Mandia, der die Finca als Lohn für seine Dienste bei der Befreiung Mallorcas von den Arabern durch König Jaime I. von Aragon im Jahre 1263 erhielt.



©Mandia Vell

Das Gut wird heute von Thomas Wambsganss und seiner Frau biologisch bewirtschaftet. Der Südpfälzer Spross einer Winzerfamilie verwirklicht dort seit 2016 seinen Traum. Um die Qualität der Weine nach der Abfüllung zu bewahren hat er sich für die Steinzeugflasche entschieden. Dies weil Steinzeug lichtundurchlässig ist und den Inhalt vor starken Temperaturschwankungen bewahrt. Im Winter lassen sie übrigens ihre Schafe zwischen den Reben weiden, welche so die Weinberge auf eine natürliche Weise düngen.

Die Trauben werden zu unterschiedlichen Zeitpunkten von Hand gelesen und die Lots werden dann einzeln ausgebaut. Diese sind alle spontan vergoren und werden erst im Januar kurz vor der Abfüllung verschnitten.

Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Shiraz, Tempranillo.

Alkohol: 12.5 %. Blass lachsfarben. An der Nase Sauerkirsche, Waldbeeren, Akazie und Mandeln. Im Gaumen sehr erfrischend, süffig, knackige Säure, reife süssliche Zitrone, grüner und reifer gelber Apfel, rote Kirschen, rote Stachelbeeren, eine erfrischende Mineralik und wunderbar würzender weisser Pfeffer. Langer süffiger Abgang mit dem Drang nach mehr. **17.5/20** (91/100).

Passt als Apérowein, zu Gemüse, Seeteufel in Parmaschinken vom Grill, asiatischem Essen, Pimientos de Padron, Salat und zu Frito mallorquin de marisco.

Erhältlich in der Schweiz bei [Globalwine](#) für CHF 26.90. In Deutschland ist der Jahrgang 2018 schwer zu finden, den 2019 gibt es jedoch z.B. bei [Mallorquiner](#) für € 22.80.



©Mandia Vell



Vins Miquel Gelabert, **Autònom 2014**, D.O. Pla i Llevant

Vins Miquel Gelabert ([Link](#)) begann 1985 durch Miquel Gelabert und seine Frau Maria Miquel als Hobby aus Trauben aus den familieneigenen Weinbergen. Das gute Ergebnis bewegte sie den Wein im eigenen Restaurant auszuschenken. Heute werden je nach Ernte 40.000 - 45.000 Liter pro Jahr produziert. Aus 30 Rebsorten in 11 Weinbergen werden 27 einzigartige Weine gemacht, die bislang über 150 Preise erzielten.

Dieser Wein ist ursprünglich das Resultat aus einer Zusammenarbeit mit Bodegues Ribas, wird jedoch heute selbst hergestellt. Alle Trauben stammen von alten Reben aus Weinbergen in Manacor und Felanitx. Nach einer Maischegärung im Edelstahltank reifte er 12 Monate in französischen und amerikanischen Barriques. Der Wein besteht aus den autochthonen Rebsorten Callet, Fogoneu, Gorgollassa und Manto Negro.

Die Fogoneu-Rebe ähnelt etwas der Gamay und war schon fast ausgestorben, wird nun aber wieder rund um Felanitx angebaut. Die aus dieser Sorte erzeugten Weine haben eine tiefe Färbung mit einer guten Konzentration an Anthocyanen, jedoch nur wenig Säure und Alkohol.

Gorgollassa ist eine erst in den 80er Jahren wiedergefundene rote Rebe, die leichte aber würzige Weine liefert. Manto Negro ist heute der neue Star unter den Autochthonen der Insel. Hauptsächlich im Gebiet von Binissalem angebaut erhalten z.B. nur Weine mit einem Anteil von 50% Manto Negro das Siegel D.O. Binissalem. Der Wein hieraus wird tiefrot, leicht, und trägt Aromen von Holz, Beeren und Vanille. Zwecks tiefer Farbe wird sie oft verschnitten mit Callet oder internationalen Sorten.

Traubensorten: Callet, Fogoneu, Gorgollassa, Manto Negro

Alkohol: 14 %. Mittleres Rubinrot mit violetterm Rand. An der Nase reife Brombeeren, fast marmeladige Waldbeeren, Kakao, der Duft eines frischen dunkel gerösteten Ferrari-Espressos sowie eines frisch dem Toaster entsprungenen Brotes, Leder, mediterrane Würze und Malaguetta-Pfeffer. Sehr spannend! Im Gaumen seidig, voller Körper, sanft geschliffene Tannine und eine gut stützende Säure, reife schwarze Johannisbeere, Dörripflaume, frische schwarze Kirschen, Tabak, Vanille und Leder. Langer feiner Abgang mit Frucht-, Nuss- und Pfeffernoten. Etwas Luft geben. Spannend wäre ihn nach 1-2 Jahren nochmals zu probieren. **17.25/20** (90/100).

Passt zu Geschmortem aus dem Dutch Oven oder einem guten Angus-Steak vom Grill sowie zu einer kräftig gewürzten vegetarischen Pizza.

Erhältlich in der Schweiz bei [Globalwine](#) für CHF 34.90 und in Deutschland bei [Vinos](#) für € 29.90.

Ànima Negra, AN 2016, V.D.T. Mallorca

Der Kultwein von Ànima Negra (=schwarze Seele) ([Link](#)) darf natürlich bei dieser Verkostung nicht fehlen. Das Weingut von Pere Ignasi Obrador und seinem Schwager Miquel Àngel Cerdà liegt im Südosten Mallorcas in der Nähe von Felanitx auf dem alten Landgut Possessio Son Burguera. Beide sind Quereinsteiger, einer war Flugzeugtechniker und einer Optiker. In ihrer Quibia-Welt (= unberührte Welt), wie sie selbst ihr Umfeld nennen, stellen sie seit 1994 in dem aus dem 13. Jahrhundert stammenden Anwesen ihre Weine her und exportieren diese heute in 45 Länder. Natürliche Landwirtschaft ist hier Kult und so wachsen hier z.B. auch Aprikosen- und Pfirsichbäume, Roggen sowie und dicke Bohnen zusammen mit den Reben in Einklang. Den kreativen Jungs geht es um den Respekt für die Besonderheiten des Bodens und um den Anbau von autochthonen Rebsorten, insbesondere von Manto Negro, Fogoneu, Prensal Blanc und Callet. Ziel ist die ursprüngliche Bedeutung des Begriffs „Herkunftsbezeichnung“ im Zeitalter der internationalen Weine wieder aufleben zu lassen und deren „Persönlichkeit“ einzufangen und auszudrücken.



©[Link](#)

Übrigens die noch nicht in diesem Bericht beschriebene Prensal Blanc kommt in diesem Wein nicht vor. Es handelt sich um eine weisse Traube (= Moll) und die Weine daraus sind leicht, mit einer geringen Säure sowie fruchtig und mit einer gewissen Würze.

Der Charakter der AN kommt aus der Verbindung von alten Callet-Reben auf einem Eisenerz haltigen mageren Boden unter Kalkstein, die mit umliegenden Obstbäumen um Wasser und Nährstoffe konkurrieren müssen. Die Trauben werden von Hand geerntet. Vergärt wurde zum Teil im Holz- und zum Teil im Zementtank. Die Reifung erfolgte in 18 Monaten in neuen französischen Barriques sowie 2 Monaten im Stahltank.

Traubensorten: 95% Callet, 5 % Manto Negro

Alkohol: 14 %. Rubinrot mit granatfarbenem Rand. An der Nase komplex, Brombeerkonfi, schwarze Kirschen, Blaubeeren, Dörripflaumen, der Duft der Zeste einer Blutorange, Veilchen, Vanille, ein Hauch Rauch, Leder, Toast und Zedernholz wie beim Öffnen einer Cohiba-Esplendidos-Kiste. Im Gaumen trocken, voller Körper, mit sanften aber noch leicht groben Tanninen, wunderbar stützende Säure, mittlerer Druck, wunderbarer Schmelz, konzentriert, reife Fruchtaromen, Süssholz, Holzkohle, Lakritze, Tabak, Leder – fast alles dabei was spannend ist. Das ist grossartig und verführt auf Anhieb. Langer betörender, fast schon schokoladewürziger und eleganter Abgang. **18/20** (93/100). Wir würden diesen Wein zu gerne nach 2 Jahren wieder testen.

Passt zu Kalbsrack vom Grill, Grillgemüse, Schweines-teak vom Grill mit selbstgemachter Kräuterbutter, Kalbsrack vom Grill und zu Queso Mahón.

Erhältlich in der Schweiz bei [Globalwine](#) für CHF 46.50 und in Deutschland bei [Mallorquiner](#) für € 35.90.





©[Oliver Moragues](#)

Oliver Moragues, OM Selecció Especial 2016, D.O. Pla i Llevant

Der Cuvée schlechthin von Oliver Moragues ([Link](#)). Hier sprechen 500 Jahre Familientradition. Die Finca Binicomprat in der D.O. Pla i Llevant kultiviert Weine seit 1229 und verdingt sich heute insbesondere um den Erhalt der autochthonen Rebsorten Giró Rós, Moll, Gorgollassa, Callet und Manto Negro. Der Betrieb ist stolz auf ihre handverlesenen Produkte, biologischen Weinbau sowie auf die Vegan-Zertifizierung dieses Spitzenprodukts des Hauses. Der Wein stammt vor allem von der Parzelle CASTELLITX, d.h. mit den höchstgelegenen Weinstöcken des Guts. Auf verwittertem Kalkstein gedeihen hier mit Syrah, Cabernet Sauvignon und Merlot. Die andere Parzelle für die Trauben dieses Weines heisst SA FIGUERA. Auf rötlichen, strukturierteren Böden in Südwest-Nordost-Ausrichtung reift hier insbesondere Callet und Manto Negro. Es handelt sich um eine limitierte Edition ihres radikalsten Weines. Hier wurde die Grenze des Weinbaus aus der Verbindung französischer und mallorquinischer Rebsorten getestet. Es erfolgte eine Maischegärung bei kontrollierter Temperatur und eine Reifung über zwölf Monate in französischen und amerikanischen Barriques. Das Gut stellt unter dem Markennamen Oliver Moragues bisher circa 25.000 Flaschen im Jahr her, Tendenz steigend.

Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Callet, Manto Negro, Syrah.

Alkohol: 14 %. Mittleres Rubinrot. An der Nase intensiv, animalisch, starker Tobak und dickes Leder wie für Seeleute, nasser Waldboden, die Frucht steht etwas im Hintergrund und gibt sich die Ehre mit süßen schwarzen Kirschen, Brombeeren, roten fast überreifen Pflaumen, dem Anflug einer Blutorangenzeste und Dörrfrüchten. Rumtopfnoten, Nelken, Zeder, nasser Waldboden, Holzkohle und für den der es mag ein gewisser Kellergeschmack kommen hinzu. Im Gaumen trocken, dicht, fleischig, deutliche saftige Fruchtpräsenz und schwarzer Kirschsaft, etwas Menthol, Minze, Nelken, Eiche und Bauernhoftöne. Die Tannine sind schon angeschliffen aber noch etwas Ruhe tut dem Wein wohl gut. Wir fragen uns fast, ob es schon Babymord ist, den komplexen Wein nicht weiter für mindestens 1-2 Jahre lagern zu lassen. Zumindest braucht er viel Luft und ist nur etwas für ein anspruchsvolleres Publikum. Langer Abgang mit Eichentönen und sanften Würznoten. **17.25-17.75/20** (90-92/100). Passt Geschmortem, rotem Fleisch, und einer eher schweren Pasta mit Fleisch.



Erhältlich in der Schweiz bei [Globalwine](#) für CHF 52 und in Deutschland nur noch schwer zu erhalten.



©[Oliver Moragues](#)



©[Ses Talaioles](#)

Finca Ses Talaioles, Na Pujola 2013 Reserva, D.O. Pla i Llevant

Das Top-Cuvée der Finca Ses Talaioles ([Link](#)) war der teuerste Spross der Insel dieser Verkostung. Nachdem eingangs getesteten Weisswein waren wir gespannt auf diesen hochdotierten Roten, der immerhin 94 Falschaffpunkte und anderswo sogar 96/100 Punkte einheimste.

Na Pujola (= das Weinhügelchen), bezieht sich auf den historischen Background des Gutes, nämlich dass hier auf diesem kleinen Hügel bereits 1590 Weinbau betrieben wurde. Der Na Pujola besteht aus einer Selektion der besten Rebstöcke des Gutes. Die Trauben wurden von Hand geerntet. Vergoren wurde offen in kleinen Fässern. Die Reifung erfolgte während 24 Monaten in neuen Barriques aus russischer und französischer Eiche. Es handelt sich um einen unfiltrierten Wein.

Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Manto Negro, Merlot, Syrah

Alkohol: 14.5 %. Rubinrot mit orangen Reflexen. In der Nase komplex mit reifen schwarzen Kirschen, Backpflaumen, Veilchen, Omas Trockengestecknoten, etwas Rumtopf, etwas Tonkabohne, Eiche, eine gewisse Mokkanote und zartes Wildleder. Im Gaumen trocken, rund, dicht, fleischig, voller Körper, sehr ausbalanciert mit wunderbar geschliffenen Tanninen und einer solide stützenden mineralischen Säure, gekochte saftige schwarze Kirschen, Backpflaumen, Lakritze, etwas Tasmanischer Bergpfeffer, dezente Kräuternoten fast wie ein Spitzenamaro und ein Hauch von Minze. Das ist spannend, irritiert aber auch etwas. Er muss wohltemperiert getrunken werden. Ist er zu warm, dominiert schnell der Alkohol. Hochgelobt war er für uns dennoch irgendwie wie eine Diva. Ja, er ist spannend und komplex, aber er muss hofiert werden und ist „schleckig“ (= schwäbischer Ausdruck für jemanden der sehr wählerisch mit Speisen ist). Noch nie haben wir hierfür so lange gebraucht. Langer, fast nachhaltiger, warmer und Frucht- sowie Würzbetonter, einhüllender Abgang mit einer gewissen erdigen Note. **18/20** (93/100).



Passte für uns nach langem hin am besten pur zu mindestens 70%iger Schokolade, gut zu Rinderrippe vom Grill und zu Geschmortem vom Dutch Oven. Wohl spannend mit Alheira oder auch zu selbstgemachter Pasta mit schwarzen Trüffeln.

Erhältlich in der Schweiz bei [Globalwine](#) für CHF 72 und in Deutschland bei [Amadoro](#) sowie [Boller Weine](#) für € 49.00.

Text & Fotos: Peter Thomas (Pit) Mühlhäuser
3. August 2020

Lektorat + Layout: Jean François Guyard

Unser Redaktor **Peter Thomas Mühlhäuser (Pit)** hat in Deutschland Jura studiert, ist Jurist lebt nun seit 14 Jahren in der Schweiz. Als erfahrener und leidenschaftlicher Weinliebhaber besucht Pit gerne Weingüter auf der ganzen Welt, um neue Trends kennenzulernen und darüber zu berichten. Er ist ein interner Berater von Vinifera-Mundi für solche Themen. Er ist auch daran interessiert, Speisen mit Wein zu kombinieren. Pit begann Mitte 2018 mit der Arbeit für Vinifera-Mundi.

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.com und www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.