

# **MALLORQUINISCHE WEINE – ZWISCHEN SANGRIA-EIMER UND KULT-WEIN**

Von der Inselgruppe der Balearen ist Mallorca nicht nur die größte, sondern auch die einzige Insel, auf welcher der Weinbau eine bedeutende Rolle spielt. Auf Menorca und Ibiza wird zwar auch Wein angebaut, aber die geringen Mengen dieser Landweine werden vor Ort weggetrunken.

Bereits im 7. Jahrhundert vor Christus, als die Phönizier die Balearen beherrschten, und in der darauffolgenden römischen Epoche wurde hier Wein angebaut. Auch die Mauren, welche die Insel im Jahr 902 eroberten und bis ins 13. Jahrhundert besetzt hielten, duldeten die Weinherstellung. Als die Reblaus gegen Ende des 19. Jahrhunderts die französischen Weinberge zerstörte, erlebte der Weinbau auf Mallorca zunächst seinen Höhepunkt. Jedoch erreichte der Schädling kurze Zeit später auch die Insel. Nach schwierigen Jahrzehnten befindet sich die mallorquinische Weinszene seit rund 25 Jahren wieder im Aufschwung. Bereits 1991 erhielt die Region von Binissalem den DO-Status, 1999 folgte mit der DO Pla i Llevant die zweite Ursprungsbezeichnung.

Das milde Mittelmeerklima mit trockenen, heißen Sommern und kurzen, manchmal überraschend kühlen Wintern ist perfekt für den Weinbau. Im Landesinneren werden die Rebberge von den Bergketten der Serra de Tramuntana gegen die kühlen Nordwinde geschützt. In den Ebenen im Osten sorgen häufig Seewinde für Abkühlung. Die Niederschlagsmenge liegt bei rund 500 mm/qm/a. In der Serra de Tramuntana herrschen Mikroklimata mit häufigeren Niederschlägen in Herbst und Winter, sowie Sommer mit gemäßigten Temperaturen vor.

Die Reben wurzeln mehrheitlich in rötlichen oder braunen steinigen Kalkböden mit unterschiedlichem Lehm-, Kalk- und teils Mergelanteil.

Während die DOP Binissalem im Zentrum der Insel als das historische Weinbaugebiet gilt, werden in der DOP Pla i Llevant im östlichen Teil der Insel auch viele Weine modernen Zuschnitts gekeltert. In der VT Serra de Tramuntana ist alles kleinteiliger und entsprechend spezieller. Ein Großteil der Weine (ca. 80 %) wird aber unter der Bezeichnung Vino de la Tierra de Mallorca vermarktet. Die Winzer wollen nicht etwa weniger Qualität, sondern Weine mit mehr Freiheiten bezüglich Sortenwahl und Ausbau jenseits des DOP-Reglements erzeugen.

In Binissalem geben in den Assemblagen meist die alteingesessenen Sorten Prensal-Blanc (auch Moll genannt, weiß), sowie Manto-Negro (rot) den Ton an. Die Winzer in Pla i Llevant setzen stärker auf internationale Sorten wie Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Merlot oder Syrah. In der Serra de Tramuntana werden meist Monovarietal-Weine produziert.

Einheimische Sorten wie Callet oder Fogoneu (beide rot), die lange vernachlässigt worden sind, erleben zurzeit einen Aufschwung. Die Topweine sind größtenteils Cuvées und werden sowohl aus alteingesessenen einheimischen, als auch aus internationalen Rebsorten gekeltert.

Wie bei den Touristen gibt es auf Mallorca auch bezüglich des Weinkonsums ein breites Spektrum. An einem Ende wird Sangria aus dem Eimer gezecht und am anderen Ende muss es der Kultwein sein. Der AN/1 und der Son Negre der Bodega Ànima Negra werden zu 40 € und bis 500 € gehandelt. Der Grimalt & Caballero der Bodega 4Kilos geht für ca. 100 € über den Ladentisch.

Auf Mallorca sind heute ca. 2.900 ha mit Reben bestockt. Die Tendenz ist steigend. Dank des Tourismusbooms konnte die Ferieninsel lange Zeit auch Weine von mittlerer Qualität problemlos absetzen. In den letzten 20 Jahren erlebte sie einen eindrucklichen Qualitätsschub und gilt inzwischen als "Hotspot" im spanischen Weinbau. Die Nachfrage nach mallorquinischen Weinen steigt weiter an. Leider sind die Mengen wegen der geringen Rebfläche begrenzt und die Weine durch ihre nicht immer konkurrenzfähigen Preise eher ein Nischenprodukt.

Sie gehören immer mehr in das Portfolio vieler Winzer\*innen; Weißweine, die im Holz ausgebaut werden. Mit ihrem „Knowhow“ erzeugen sie mittlerweile wunderbare Weine mit feinen eingebundenen Holznoten und wunderbaren Aromen. Begriffe wie Fumé, Barrique, Tonneau sind uns allen bekannt.

## Die Weingüter und Weine des Abends

### Bodegas Pere Seda, Manacor

Pere Seda ist eine traditionsreiche, große Kellerei. Es gibt dazu bereits einen Eintrag im „WEINfaßliches“ vom Januar 2013. Die Bodega produzierte jahrzehntelang einfache Supermarkt- und Tafelweine. Nach 1998 erfolgte eine Änderung der Besitzverhältnisse und es wurde die neue, heutige Bodega Pere Seda gegründet. Die mehrstöckige Kellerei ist etwas beengt und in mehreren Jahrzehnten gewachsen und modernisiert. Es werden zur Weinlagerung Beton, Stahl und Holz eingesetzt.

Eine beeindruckende und in Mallorca einzigartige Besonderheit sind die alten Holztanks mit bis zu 50.000 l Fassungsvermögen. Pere Seda bewirtschaftet 55 ha mit „allen für die Insel wichtigen“ Sorten. Die Jahresproduktion beträgt ca. 600.000 Flaschen. [www.pereseda.com](http://www.pereseda.com)

#### Der Wein:

**2022 Brut Nature - Blanc**, DOP Pla i Llevant, 12 %, 10,50 €

Ein Cava aus Chardonnay und Parellada mit zweiter Flaschengärung. Pere Seda ist eine der wenigen Bodegas auf Mallorca, die Cava herstellt. Im Glas ein glänzendes Strohgelb. In der Nase saubere Aromen von Zitrusfrüchten und ein Hauch an Feingebäck. Am Gaumen trocken, leicht und erfrischend mit sehr feiner Perlage, leichter Säure und eleganter Frische. Fruchtiger, langer und erfrischender Abschluss.

### Bodega Biniagual, Binissalem

Die Finca Biniagual mit ihren siebzehn Häusern wirkt als Weiler wie ein aus der Zeit gefallenes Gesamtwerk. Neben der alten Bodega gibt es etwas außerhalb eine neue, moderne Anlage. Die Weinberge mit ihren in Binissalem typischen roten Böden sind seit 2000 ökologisch zertifiziert. Der französische Önologe Matthieu Pichenot hat Erfahrungen aus der Bourgogne und Nordamerika mitgebracht.

Es wird nicht nur Wein produziert. Weitere Kulturen sind Oliven, Mandeln, Getreide, Bienen, sowie Schafe (für den eigenen Dünger). Die Biodiversität wird im Keller durch Vielfalt an Hefen und der intensiven Arbeit mit Trubstoffen unterstützt. Biniagual hat 35 ha Weinberge und die wichtigsten Sorten sind Manto-Negro, Prensal-Blanc und Syrah. Die Jahresproduktion liegt bei ca. 130.000 Flaschen. [www.finca-biniagual.com](http://www.finca-biniagual.com)

#### Der Wein:

**2025 Memòries - Blanc**, DOP Binissalem, 13 %, 18,90 €

Eine Cuvée aus 53 % Prensal-Blanc, 43 % Chardonnay und 4 % Moscatel. Die Stöcke stehen auf Kalkstein mit Lehm und Eisenoxyd. Die Trauben werden in Kisten mit bis zu 12 kg Fassungsvermögen gelesen und erstmals handsortiert. Im Weinkeller erfolgt die zweite Handsortierung. Nach einer temperaturgesteuerten Maischestandzeit wird die kalte Maische sanft mit wenig Druck gepresst. Der gewonnene Most vergärt bei einer Temperatur von 17 °C inahltanks und ruht für etwa 4 Monate. Der Wein zeigt ein helles Goldgelb. In der Nase Aromen nach Limetten- und Zitronenschalen, Stachelbeere und blumige Noten. Am Gaumen hat es eine anhaltende Frische, saubere und ausgewogene Säure, einen mittleren Körper und Zitrusnoten im Abgang. Passt zu Reisgerichten, weißem Fisch, gegrilltem Tintenfisch.

### Vinyes Mortitx, Escorca

Es gibt zum Projekt der Weinliebhaber aus Pollença bereits einen Eintrag im „WEINfaßliches“

vom Januar 2013. Die inzwischen 17 ha auf der zum Meer hin ausgerichteten Höhenlage sind von Bergen umgeben und bieten ein besonderes Mikroklima mit großen Tag/Nacht Temperaturunterschieden. Hier sind drei verschiedene Bodentypen zu finden. Der weitverbreitete Kalkboden, die sonst kaum zu findenden Vulkangesteine, sowie Bundsandstein. Es werden bei Mortitx hauptsächlich Malvasía, Monastrell und Syrah angebaut, aber es wird auch mit allen mallorquinischen Rebsorten experimentiert. Mortitx produziert jährlich ca. 70.000 Flaschen. [www.vinyesmortitx.com](http://www.vinyesmortitx.com)

#### **Der Wein:**

**2023 Giró Ros - Blanc**, VT Serra de Tramuntana Costa Nord, 12 %, 15,90 €

100 % Giró Ros Trauben werden handverlesen. Zur Vermeidung der Oxidation im Pressprozess bleiben sie eine Nacht in einer Kühlkammer. Die Eigenaromen der Trauben bleiben erhalten. Die Gärung erfolgt langsam und bei kontrollierter niedriger Temperatur. Der Wein wird anschließend für zwei Monate in französischen Barriques ausgebaut. Der Giró Ros zeigt sich in einem klaren Gelb und bietet intensive Aromen von Aprikose und Mandeln, sowie Karamell. Am Gaumen kommen die in der Nase wahrgenommenen Aromen wieder. Abgerundet wird der frische Wein durch eine leichte Cremigkeit und feine Karamell-Aromen (Barrique).

#### **Bodegas Es Fangar, Son Prohens (Felanitx)**

Das Weingut bietet eine spektakulär moderne Produktion am Ortsrand von Felanitx. Auf mehreren Stockwerken können die Trauben getrennt angenommen werden. Schwerkraft ersetzt hier Pumpen. Unterschiedlichste Gärbehälter sowie Platz zum Arbeiten ermöglichen Kellerarbeit auf höchstem Niveau. Xisca Armero, engagierte Agronomin und Tochter des bekannten Inselwinzers Luis Armero, ist für die Weinberge verantwortlich. Der weitgereiste argentinische Önologe Gaston Orosco verantwortet die Kellerarbeit.

Es Fangar hat 56 ha Weinberge und produziert sowohl autochthone, wie auch internationale Rebsorten. In der Hauptsache Chardonnay, Prensal-Blanc, Cabernet Sauvignon und Callet. Die Bodega ist auf etwa 650.000 l angelegt, von denen man aber noch weit entfernt ist. Man will in kleinen Schritten wachsen. Es werden ca. 90.000 Flaschen pro Jahr abgefüllt. [www.es-fangar.com](http://www.es-fangar.com)

#### **Der Wein:**

**2023 Sa Fita - Blanc**, DOP Pla i Llevant, 13,5 %, 19,90 €

Ein frischer Weißer aus Chardonnay, Viognier und Giró Ros von Kalksteinböden mit Ton und Eisenoxyd. Es erfolgt bereits eine Einzelbeerenauslese im Weinberg und eine weitere Selektion beim Eingang in der Bodega. Die ganze Einzelbeere wird schonend gekeltert. Nach der temperaturgesteuerten Gärung und Reife sowie Klärung im Edelstahltank wird der Wein kurz im Holz und zur Harmonisierung noch einige Monate in der Flasche gelagert. Die Farbe zeigt ein mittleres Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Die komplexe Aromatik bietet kandierte helle Früchte und reife Äpfel mit leichter Quitte im Hintergrund. Dazu eine feine Würze mediterraner Kräuter. Im Mund zeigt sich Sa Fita sauber, trocken, und sehr ausgewogen. Langer Abgang. Sa Fita Blanc passt gut zu nussig-kräftigem Käse, Reisgerichten und zu vielen verschiedenen Fischzubereitungen.

#### **Bodega Son Prim, Sencelles**

Jaime sr. Llabrés verdiente sein Geld mit Antiquitäten bevor er ab 1995 eine kleine Parzelle mit einer Mischung internationaler Rebsorten bepflanzte. Er wollte herausfinden, wie diese in Klima und Boden Mallorcas gedeihen. Der erste Jahrgang entstand in Tanks im Freien und in Holzfässern in einer Garage in Palma - mit sehr unterschiedlichen Resultaten. In der weiteren Entwicklung arbeitete die Familie in einem alten Weingut in Sencelles und seit 2014 in einer neugebauten modernen Bodega inmitten der Weinberge. 2018 hat Jaime jr. die Leitung übernommen.

Son Prim arbeitet gegen den Trend und vinifiziert, im Unterschied zu den meisten anderen mallorquinischen Bodegas, ausschließlich französische Rebsorten. Vater und Sohn Llabrés konnten mit den mallorquinischen Sorten "noch nie viel anfangen" und sind mit französischen Rebsorten "sehr zufrieden" und erfolgreich. Die Franzosen erreichen hier beachtliche Zuckerwerte. Sie eignen sich sehr zum Barriqueausbau, hauptsächlich bei den Roten, weniger bei den Weißen und Rosés. Es werden gebrauchte Fässer genutzt, um den Eichengeschmack zu dämpfen. Auf heute 19 ha werden vor allem Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah angebaut. Die Jahresproduktion liegt bei ca. 100.000 Flaschen. [www.sonprim.com](http://www.sonprim.com)

#### **Die Weine:**

##### **2024 Esblanc Chardonnay - Blanc**, Vi de la Terra, 14,5 %, 14,90 €

Der Weiße wächst auf rotem Ton mit runden Kieselsteinen. Die Wurzeln reichen bis in 10 m Tiefe. Die Gärung erfolgt in temperaturkontrollierten Stahltanks und die anschließende Lagerung im Stahltank. Esblanc ist ein frischer und junger Chardonnay. Im Glas blass Gelb mit grün-goldenen Reflexen. In der Nase eine aromatische Intensität nach weißen Blumen, Birne, Pfirsich, Aprikose und würzigem Honig. Am Gaumen ist er weich, ausgewogen mit leichtem Schmelz und von guter Säure mit einem Hauch von Zitrusfrüchten. Passt gut zu Pasta mit Meeresfrüchten, gegrilltem Ziegenkäse und zum spanischen Wurst- und Schinkenteller.

##### **2023 Cabernet Sauvignon - Tinto**, Vi de la Terra, 14,5 %, 19,90 €

Der Rote stammt vom gleichen Boden. Die Gärung erfolgt in temperaturkontrollierten Stahltanks, danach geht es ins Holz. Der Wein präsentiert sich als starker Cabernet Sauvignon in leuchtendem Granatrot. In der Nase sehr aromatisch nach kandierten Früchten, Schokolade und Vanille. Am Gaumen geschmeidig und ausgewogen, mit jungen, feinen Tanninen. Ein Wein mit Alterungspotential. Passt zu Steaks, gebratener Paprika und reifem Hartkäse.

#### **Vinyes i Bodegues Miquel Oliver, Petra**

Das 22 ha große Weingut vinifiziert hauptsächlich autochthone Sorten, aber auch Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah. Die Jahresproduktion liegt bei ca. 170.000 Flaschen. Die Bodega Miquel Oliver baut hauptsächlich auf "Call Vermell" Boden an. Das ist ein lehmhaltiger und häufig mit Kies und Steinen durchsetzter Boden mit einem geringen Gehalt an organischer Substanz. Die charakteristische rötliche Farbe entsteht durch Eisenoxide.

Ergänzend zum Eintrag im "WEINfaßliches" vom Januar 2013 etwas zur modernen Bodega. Die Leiterin Pilar Oliver überredete ihren Vater sich einen Traum zu erfüllen und inmitten der Weinberge eine neue Bodega zu errichten, in der überall moderne Kunst zu entdecken ist. Auch für Kinder, wie die bunt bemalten Tanks zeigen.

Den Rosado, mit dessen Abfüllung auf Flaschen ihr Vater einer der Pioniere des mallorquinischen Weinbaus war, hat Pilar Oliver, neben Weiß- und Rotweinen, immer noch im Portfolio. [www.miqueloliver.com](http://www.miqueloliver.com)

#### **Der Wein:**

##### **2024 Son Caló - Rosat**, DOP Pla i Llevant, 13 %, 8,90 €

Der Son Caló ist ein frischer und fröhlicher Rosé-Wein aus den Rebsorten Fogoneu und Callet. Im Glas zeigt sich klares, kräftig leuchtendes Rosarot mit Himbeerreflexen. In der Nase dann reife rote Früchte. Im Auftakt sehr fruchtig nach reifen Erdbeeren, Pfirsich und Waldfrüchten. Strukturiert und ausgewogen mit akzeptabler Säure und etwas Würze. Kurzer, harmonischer Abgang. Sommerwein für die Terrasse oder zum Grillen.

#### **Bodegas Vinyes i Vins Ca Sa Padrina, Sencelles**

Ca Sa Padrina heißt "Das Haus der Großmutter" und hat eine Weinbaugeschichte mit Unterbrechung. Der Urgroßvater der heutigen Besitzer, die Brüder Andreu und Guillem Suñer, hatte eine eigene kleine Bodega. Aber in den 1970er und 80er Jahren fand die Familie andere Lebensunterhalte. Die Weinberge blieben dennoch Familienbesitz und auf dieser Basis begann der Vater der Brüder, ein Biologielehrer, im Jahr 2000 als Hobbywinzer. Mittlerweile

werden 20 ha Weinberge bewirtschaftet und jährlich ca. 40.000 Flaschen abgefüllt.

Ca Sa Padrina konzentriert sich auf autochthone Sorten, hat aber auch Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah und Chardonnay im Anbau. Die Weinberge aus Kalkstein mit Lehm und Eisenoxyd sind öko-zertifiziert und im Keller wird Spontanvergärung und sonst Minimalintervention praktiziert. Auch der Ausbau im Eichenfass erfolgt eher vorsichtig und nur bei Rotweinen. [www.vinscasapadrina.com](http://www.vinscasapadrina.com)

#### **Der Wein:**

**2022 Gran Padrina - Tinto**, DOP Binissalem, 13,5 %, 18,90 €

Dieser Rotwein ist eine Cuvée aus Manto-Negro und Merlot. Nach Lese und Spontanvergärung erfolgt der Ausbau über 12 Monate in neuen französischen Barriques. Im Glas brilliert intensives Purpurrot mit Granat-Reflexen. In der Nase hat es balsamisch-erdige Töne, reife rote Früchte mit Süßkirsche und einen feinen Vanilleakzent. Nach einem warmen und weichen Auftakt zeigt sich der Tinto am Gaumen fruchtig, gut strukturiert mit reifen Tanninen und feinen Röstaromen.

### **Bodega Son Vich de Superna, Puigpunyent**

Die Finca Son Vich de Superna gab es bereits in 13. Jahrhundert und ist 300 ha groß. Davon sind heute 9 ha Weinberge. Seit 1982 gehört das Gut einer Familie aus Palma, die den Weinbau 2006 wieder aufbaute. Die Lage der Bodega führt zu Weinbau-Bedingungen, die sich erheblich von anderen auf Mallorca unterscheiden. Son Vich liegt in einem engen, steilen und kühlen Tal und ist mit seinen kalkigen Weinlagen zwischen 350 m und 500 m das höchstgelegene Weingut Mallorcas. Die tägliche Besonnung ist nicht mehr als 6 h und zusammen mit der höheren Feuchtigkeit und stärkeren Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht führt das zu vier Wochen Leseverzögerung im Vergleich zu Binissalem.

Die Önologin Sara Martinez Beltrán bringt Erfahrung aus Frankreich, Italien, Chile und Neuseeland mit und vinifiziert vor allem Viognier, Tempranillo und Manto-Negro. Alle Weine werden in temperaturkontrollierten Edelstahltanks vergoren und werden anschließend in fein- und mittelporiger französischer Eiche ausgebaut. Die Fassgrößen sind 225, 300 und 500 l. Die Jahresproduktion liegt bei ca. 40.000 Flaschen. [www.sonvichdesuperna.es](http://www.sonvichdesuperna.es)

#### **Der Wein:**

**2016 Expression - Tinto**, VT Serra de Tramuntana Costa Nord, 13,5 %, 14,90 €

Ein Tinto aus 100 % Tempranillo. Die Bio-Reben werden einzeln ausgewählt, um den sortenspezifischen Charakter und das Terroir herauszuheben. Die Trauben werden entrappt ohne zu pressen, langsam gekeltert und die Maische wird mindestens 30 Tage bei niedrigen Temperaturen in Edelstahltanks vergoren. Anschließend, wird der Wein 5 Monate ohne Zusätze auf der Hefe belassen, dann leicht abgezogen und abgefüllt. Die Farbe ist sehr intensiv Kirschrot. In der Nase zeigt er ein ausgewogenes Gleichgewicht von komplexer Frucht und Mineralien. Am Gaumen angenehmer Auftakt, dann voluminös und elegant, mit einer Textur, die seine Vielfalt und Langlebigkeit kennzeichnet. Langer Abgang und ausgewogene Säure. Passt zu allen Fleischgerichten, Gänseleber, Käse, Nudelgerichten und dunkler Schokolade.

### **Bodegas Bordoy, Lluçmajor**

Die Bodega wurde 1993 von Miquel Sastre Bordoy auf einer Finca aus dem 14. Jahrhundert gegründet. Vor der Bodega befand sich auf dem Gelände ein Steinbruch. Der helle Marès-Sandstein besteht aus Ablagerungen von Sand mit kleinen Kalkeinschlüssen und diente auch zum Bau der Kathedrale von Palma.

Anfangs konnten die Reben unter der 20 cm dünnen Bodendecke nicht in die Tiefe wurzeln. Es wurden die riesigen Marès-Brocken aus dem Boden geholt, zersprengt und wieder untergearbeitet. Die Wurzeln bekamen Platz und konnten eindringen. Heute verantwortet die Önologin Camina Sender gut 23,3 ha und nachdem anfangs internationale Sorten gepflanzt

wurden, setzt sie zuletzt verstärkt auf autochthone. Die Jahresproduktion beträgt ca. 100.000 Flaschen. [www.bodegasbordoy.es](http://www.bodegasbordoy.es)

### **Der Wein:**

**2014 Fermança Negre - Tinto**, DOP Pla i Llevant, 12 %, 18,50 €

Der Fermança Negre wird zunächst im Weinberg und anschließend in der Bodega sortiert. Die Trauben von Syrah, Callet und Gargollassa werden getrennt vinifiziert. Die Beeren werden nicht gequetscht und die Schalen bleiben unversehrt. Die Gärung erfolgt in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur und sanfter Remontage. Anschließend reift jede Rebsorte separat für mindestens 12 Monate in französischen Eichenfässern mit 250 l und 500 l. Der Fermança Negre zeigt sich Kirschrot mit granatroten Reflexen. In der Nase hat er reife schwarze Früchte wie Pflaumen und Brombeeren, gefolgt von Veilchen, Lakritz und Kakao. Im Hintergrund etwas erdig und balsamisch. Am Gaumen ist der Wein strukturiert, aber fließend, mit geschmeidigen Tanninen und einer ausgewogenen Säure. Die seidig-weiche Textur und ein sehr dezenter Röstton unterstützen ohne zu dominieren. Der Abgang ist lang. Der Wein passt zu Lamm aus dem Ofen mit geröstetem Gemüse, zu gebratenem Spanferkel oder zu anderen herzhaften lokalen Gerichten.

### **Quellenangaben**

*Website Vinum:* [www.vinum.eu](http://www.vinum.eu)

*Website Slow Travel Mallorca:* [www.cookiesformysoul.de](http://www.cookiesformysoul.de)

*Website Falstaff:* [www.falstaff.com](http://www.falstaff.com)

*IQUA (Instituto de Calidad Agroalimentaria de las Illes Balears)*

*Regulierungsrat D.O.P. Binissalem*

*Weinhändler:* [www.mallorquiner.com](http://www.mallorquiner.com)

*Jürgen Mathäß, Thilo Weimar, Wolf Wilder: Mallorca & Wein, ISBN 978-3-00-078060-8*

*Persönliche Gespräche mit: Es Fangar, Son Prim und Biniagual*

**René Bucken**

# **DIE WEINE DES ABENDS**

**2022 Brut Nature Blanc  
DOP Pla i Llevant  
Bodegas Pere Seda, Manacor**

**2025 Memòries Blanc  
DOP Binissalem  
Bodega Biniagual, Binissalem**

**2023 Giró Ros  
VT Serra de Tramuntana Costa Nord  
Vinyes Mortitx, Escorca**

**2023 Sa Fita  
DOP Pla i Llevant  
Bodegas Es Fangar, Son Prohens**

**2024 Esblanc Chardonnay  
Vi de la Terra  
Bodegas Son Prim, Sencelles**

**2024 Son Caló  
DOP Pla i Llevant  
Vinyes i Bodegues Miquel Oliver, Petra**

**2023 Cabernet Sauvignon  
Vi de la Terra  
Bodegas Son Prim, Sencelles**

**2022 Gran Padrina  
DOP Binissalem  
Bodegas Vinyes i Vins Ca Sa Padrina, Sencelles**

**2016 Expression  
VT Serra de Tramuntana Costa Nord  
Bodega Son Vich de Superna, Puigpunyent**

**2014 Fermança Negre  
DOP Pla i Llevant  
Bodegas Bordoy, Lluçmajor**