



4kilos vinícola, Vi de la terra Mallorca

GESCHMACK

Süße	gering	● ● ● ● ●	hoch
Säure	gering	● ● ● ● ●	hoch
Körper	schlank	● ● ● ● ●	voll
Reife	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
Intensität	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
Mineralität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
Komplexität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Länge	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

AROMEN

Rote Kirsche
Brombeere
Erdbeere
Veilchenblüte
Kräuter
Gewürznelke
Kakaobohne
Leder

ANLASS

Abend mit Freunden
vor dem Kamin
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2038
großes Rotweinglas Bordeaux

STIL

leicht
milde Säure
sanftes Tannin
trocken

WEINBAU Rebsorten

Callet
Fogoneu
Syrah / Shiraz
Cabernet Sauvignon

WEINBEREITUNG Lagerung

teils gebrauchtes
Barriquefass



Der 12 Volts 2023 von 4kilos vinícola ist ein charismatischer Rotwein von der Insel Mallorca, der mit mediterraner Frische und feiner Würze begeistert. Das Weingut, gegründet 2006 von Francesc Grimalt und Sergio Caballero, setzt auf autochthone Rebsorten, nachhaltige Bewirtschaftung und einen modernen, terroirbetonten Stil.

Die Cuvée besteht aus 30 % Callet, 30 % Fogoneu, 20 % Syrah, 10 % Cabernet Sauvignon und 10 % Merlot, die aus biologisch bewirtschafteten Weinbergen im Norden und Süden Mallorcas stammen. Die Trauben werden von Hand gelesen, in Edelstahltanks vergoren und anschließend acht Monate in 3.000-Liter-Fudern und gebrauchten französischen Barriques ausgebaut.

Im Glas zeigt sich der 12 Volts 2023 in einem leuchtenden Rubinrot. Das Bouquet ist frisch und duftig, mit Aromen von roten und schwarzen Beeren, floralen Noten und mediterranen Kräutern. Am Gaumen präsentiert er sich mittelgewichtig und saftig, mit lebendiger Säure, geschmeidigen Tanninen und einem würzigen, leicht erdigen Finale.

Dieser vielseitige Rotwein passt hervorragend zu gegrilltem Lamm, mediterranen Gemüsegerichten oder Pasta mit würzigen Saucen.

4KILOS VINÍCOLA

Die Bodega 4 Kilos vinícola wurde 2006 von Francesc Grimalt und Sergio Caballero in Mallorca gegründet. Ein Garagenwein der für Furore sorgt und mit dem die beiden sich schnell einen Namen gemacht haben!

Doch das unkonventionelle Umfeld und auch das Bild, dass es in den Köpfen erzeugt passt gut zu den beiden Gründern. Francesc ist Önologe und war einer der Teilhaber und Gründer beim mallorquinischen Weingut Anima Negra. Dort hat er sich schon stark für die einheimische Traube Callet eingesetzt und sich einen Namen auf der Insel gemacht. Sergio hingegen ist Musiker und Co-Direktor des alljährlichen SÓNAR Festival für elektronische Musik und Multimedia-Kunst in Barcelona. Gestartet sind sie dann tatsächlich in einer Garage bei einem Winzerkollegen, sehr bodenständig bzw. improvisiert, mit Gärung und Mazeration in Milchkühlgeräten. Diese Anfangsphase hat auch den Namen geprägt, denn dieser leitete sich von der Erstinvestition der beiden Partner ab: 4 Kilos ist ein gängiger umgangssprachlicher Begriff für 4 Millionen Peseten, was etwa 24.000 Euro entspricht. 2007 folgte die Einrichtung eines Weinguts in einem alten Schafstall in Felantix. Die Aufgaben sind heute klar verteilt: Francesc kümmert sich um den Wein bis er in die Flasche kommt, Sergio um alles danach.

So improvisiert die Umgebung auch sein mag, umso mehr Wert legen die beiden auf bestes Traubenmaterial. Im Fokus stehen dabei vor allem die heimischen Rebsorten Callet, Manto Negro und Fogoneu, dazu kommen noch Cabernet Sauvignon, Syrah und Merlot. Ziel ist es ausdrucksstarke Weine mit feinen Nuancen zu kreieren. Eine Vielfalt, die aus dem gesamtheitlichen Denken von Rebsorte, Boden, Klima und Winzer entsteht. Die verschiedenen Cuvées bringen die unterschiedlichen Terroirs zum Ausdruck: 4 Kilos mit eher tonhaltigen Böden und 12 Volts mit eisenhaltigem Kalk. Grimalt Caballero ist der Topwein, der in einer ganz eigenen Liga spielt und zeigt, was die Rebsorte Callet alles kann. Jeder Jahrgang enthält neue, künstlerisch gestaltete Etiketten. So erreichen Francesc und Sergio vor allem auch die jüngeren Leute, die Weine sind auch in hochklassigen Restaurants in Madrid, Alicante und Barcelona zu finden.

Um den steigenden Bedarf zu decken werden etwa die Hälfte der Trauben zugekauft. Die Vertragspartner dafür werden sehr sorgfältig ausgewählt, eine umweltfreundliche Bearbeitung ohne Pestizide ist ihnen dabei ebenso wichtig wie hochwertige Trauben. Sie kommen sowohl aus dem Norden und Süden, weshalb die Weine nicht in einer speziellen Region zugeordnet sind.

Die Arbeit im Weinberg keinen festen Regeln unterliegt und je nach Bedarf in der Saison angepasst wird. Die Trauben werden selektiert, nach der alkoholischen folgt die malolaktische Gärung – im Eichenholz oder auch im Edelstahl. Auch die Fassreife variiert, es kommen verschiedenste Fässer (in Größe, Alter und Dauer) zum Einsatz. Dabei ist jedes Fass nach einem Musik-Pendant (Musiker, Melodie oder Komponisten) benannt, das den Inhalt möglichst präzise widerspiegelt. So lassen sich die Cuvées besser komponieren. Das Ergebnis sind unkonventionelle und ausdrucksstarke Weine mit Charakter!