



## 4kilos vinícola, Vi de la terra Mallorca

### GESCHMACK

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

### AROMEN

Erdbeere  
Rote Johannisbeere  
Schwarze Kirsche  
Lakritze  
Kräuter  
Vanille  
Kakaobohne  
Tabak

### ANLASS

Abend zu zweit  
vor dem Kamin  
besonderer Anlass  
Essensbegleiter

### LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2037  
großes Rotweinglas Bordeaux



### WEINBAU

**Rebsorten**

Callet

### WEINBEREITUNG

**Lagerung**

teils neues  
Barriquefass

### STIL

milde Säure  
zupackendes Tannin  
trocken

Der 4 Kilos 2022 von 4kilos vinícola ist ein ausdrucksstarker Rotwein, der das Potenzial der autochthonen Rebsorte Callet eindrucksvoll zur Geltung bringt. Das Weingut, gegründet 2006 von Francesc Grimalt und Sergio Caballero, bewirtschaftet seine Weinberge auf Mallorca mit großer Sorgfalt und Respekt vor der Natur.

Die Trauben für diesen Wein stammen aus drei Parzellen mit 20 bis 50 Jahre alten Reben, die auf eisenhaltigen Lehmböden (Call vermell) wachsen. Nach der selektiven Handlese werden 50% der Trauben in Edelstahltanks und 50% in 2.500-Liter-Holzfudern vergoren. Anschließend reift der Wein 12 Monate in 225- und 600-Liter-Fässern aus französischer Allier-Eiche.

Im Glas präsentiert sich der 4 Kilos 2022 in einem mittleren Rubinrot mit violetterm Rand. Das Bouquet offenbart Aromen von Waldbeeren, Granatapfel, mediterranen Kräutern und trockener Erde, begleitet von Anklängen an Lakritz, Johannisbrot und Gewürzen. Am Gaumen zeigt er sich geschmeidig, vielschichtig und reichhaltig, mit Aromen von Kirschen und roten Johannisbeeren, floralen Noten, erdigen und mineralischen Nuancen sowie einem salzigen Touch. Die Säure ist hervorragend eingebunden, die Tannine fein und der Abgang lang und sich stetig entwickelnd.

Dieser Wein eignet sich hervorragend als Begleiter zu Wildgerichten, Lamm oder gereiftem Käse.

# 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!