



# Quibia 2022

## Bodegas An Negra

Frisk og lækker hvidvin fra samme vinhus, der står bag bestselleren AN2. Samme utrolige kvalitet og charme!

Quibia 2022 er fuld af frugt og friskhed og er produceret på lokale, mallorcanske druer, der er den bedste eksponent for smagen af Mallorca. Den passer perfekt til skaldyr og alt-godt-fra-havet, men den har samtidig karakter og elegance til, at den sagtens kan klare sig uden ledsagende madretter.

De fleste vinelskere kender vinhuset Anima Negra for deres enormt populære AN2-vin, eller for An Negra-vinen, der kvalitetsmæssigt er et trin højere på skalaen.

Men de dygtige vinmagere fra Mallorca kan også skabe hvidvin på allerhøjeste niveau, og det viser de med Quibia, der er skabt på de lokale druesorter Premsal (60 %) og Giró Ros (40 %),

Quibia er en frisk hvidvin med en imponerende elegance, og den er et godt eksempel på, at når druerne behandles med respekt, ved håndkraft og med masser af hjerte og passion, så er det ikke til at tage fejl af i smagen.

Når druerne er håndhøstet, bliver de sorteret - dels manuelt, dels med en optisk proces, hvor særlige lyssensorer kan fravælge de druer, der ikke når den skyhøje kvalitet, som Anima Negra betragter som en selvfølge. Vinificeringen sker i ståltanke, og vinen lagres "sur lie" (resterne af drueskaller, frugtkød og kerner) i 3 måneder i store ståltanke, inden den tappes på flaske.

Det er en oplagt hvidvin til skaldyr, med en charmerende strågylden farve med let grønne reflekser. Duften er markant og rummer både pære, hvid fersken, jasmin og havsalt, og strukturen i munden er frisk og cremet med noter af pære, ananas, fersken og en let mineralitet.

Område	Balearic Islands
Alkoholprocent	12.5%
Indhold	75 cl.
Vintype	Hvidvin

Robert Parker  
**91 point**