



»Rofe« Lanzarote blanco

Puro Rofe

Lanzarote. Weinbau in einer der spektakulärsten Landschaften der Welt. Die Reben stehen hier auf der schwarzen Asche des letzten großen Vulkanausbruchs. Die liegt zum Teil 2-3 Meter dick auf dem ebenfalls vulkanischen Basaltboden der Insel. Kaum organische Masse also, die die Reben mit Nährstoffen und Wasser versorgen könnte, dafür pure Asche, an der der Tau kondensiert. Diese Weine müssen »anders« schmecken. Auch, weil hier schon Anfang Juli geerntet wird. Da können sie keine fruchtige Aromatik entwickeln - Vulkanweine sehr speziellen Herkunftscharakters. Puro Rofe Blanco 2020 ist mehr Struktur als Aroma. Eine verstörend mineralische Cuvée aus den autochthonen Rebsorten Diego, Malvasía Volcanica und Listán Blanco. Nach der aufwendigen Handlese werden die Trauben mit den Füßen in steinernen Becken ausgequetscht, stehen kurze Zeit auf der Maische, dann wird der Most im Stahltank spontan vergoren. Nach langer Reife auf der Hefe wird ohne Schönung und Filtration abgefüllt. »Puro Rofe« hat mit den Touristenweinen der Insel nichts gemein. Sein Duft verstört: Chinaböller und steinige Mineralität. Im Mund wirkt er kantig und säuerlich. Dann aber verändert er seine magere Struktur in mundwässernd frische, weiche Breite im Mundgefühl, zieht ultrapräzise und straff in rasanter Länge an den Gaumen. Einzigartig, äußerst spannend, ungewohnt aber verständlich - und extrem animierend zur Küche des Sommers ...

Alkohol: 12.6 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2028+

Restzucker: 0,6 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Edeltank

Boden: Basalt vulkanisch

Besonderes: Minimal geschwefelt |

ungeschönt | unfiltriert | keine

ökologischen Zusatzstoffe | Anbau

biologisch, noch nicht zertifiziert

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,22

0,75l

SLW20100



www.weinhalle.de