

»Rofe« Lanzarote Tinto

Puro Rofe

Rotwein von der Vulkaninsel Lanzarote. Weltweit einmaliger Weinbau, den die Winzer an die komplexen Anbaubedingungen dort wegweisend adaptierten. »Rofe«, so nennen die Insulaner die feinkörnige schwarze Vulkanasche, die als Lapilli den Boden in einer bis zu 3 m dicken Schicht bedeckt. Dort stehen sie in metertiefen Löchern, die autochthonen und weitgehend autonomen Reben, deren Potential die Winzer in den magischen Charakter ihrer vulkanischen Herkunft zu verwandeln wissen. Listán Negro heißt die Rebsorte, die unseren »Puro Rofe«-Tinto unverwechselbar macht. Ihre Trauben werden von Hand gelesen, zu 90% entrappt und dann abgepresst. Der Most gärt spontan in Amphoren und kleinen Gärbehältern, der Wein reift über sechs Monate in 500-Liter-Fässern aus französischer Eiche. Abgefüllt wird ohne Schönung oder Filtration mit wenig Schwefel. Unerwartet leicht in der Farbe, präsentiert sich »Rofe« Tinto überraschend markant in der Wirkung der Gerbstoffe. Im Mund herbe Substanz von kühler Frische, fast seidig, aber auch spröde. Der Gegensatz setzt sich in beerig würziger Frucht fort, der eine dunkle vulkanisch rauchige Komponente entgegensteht. Raffiniert trinkig, sehr animierend, irgendwie leicht, aber auch potent in der Durchschlagskraft. Kühl servieren. Dann zeigt der magische Insel-Rote geradezu lustvoll, was ihn von anderen unterscheidet.

Alkohol: 12.1 Vol %
Optimale Reife: - 2028
Restzucker: 0,6 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Vulkanisch verwittert
Besonderes: Niedrig im Alkohol | ungeschönt | unfiltriert | keine önologischen Zusatzstoffe | Minimal geschwefelt
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,46

0,75l
SLR20103

K&U
www.weinhalle.de