Rosa de Azul y Garanza

Azul y Garanza

»Rosa de Azul y Garanza« ist nicht der übliche Billig-Rosé aus der Navarra. Er stammt aus einem bemerkenswert nachhaltig arbeitenden Bio-Betrieb aus der unmittelbaren Nähe der »Bardenas Reales de Navarra«, der letzten echten Wüste Europas in den spanischen Vorpyrenäen. Ein extremer Ort mit lehmig-kalkigem Boden, den geringsten Niederschlägen Spaniens und extremen Temperatur-Kontrasten zwischen Tag und Nacht.
Diese Wachstumsbedingungen verleihen dem »Rosa de Azul y Garanza« duftig schwebenden Charakter in hinreißend süffigem Antritt. 60% Tempranillo und 40% Garnacha, ohne Bewässerung und ohne Düngung durchs Rebjahr gebracht. Das geht unter diesen Bedingungen nur mit regenerativer Bewirtschaftung. Der jungen Maria Barrena Belzunegui, die für den Keller zuständig ist, und Dani Nogué Sánchez, der die Weinberge bewirtschaftet, gelingt ein maximal natürlicher Rosé, der nach außen bescheiden auftritt, auf der Zunge seinen freundlichen Preis aber mit einem Maximum an Weinvergnügen belohnt. Ein Glücksfall im spanischen Weinzirkus. Mild in der Säure, transparent duftig auf der Zunge, fröhlich süffig im Fluß und das alles in einen Duft und Geschmack gehüllt, der an frische rote Beeren und würzige Sommerkräuter erinnert. Höchst animierend, wirkt frisch und quicklebendig. Mehr Weinvergnügen ist zu diesem Preis kaum möglich.

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2025+
Restzucker: 0,3 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Betontank
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Ungeschönt | Unfiltriert |Minimal geschwefelt
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Drehverschluß
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Unfiltriert
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,39

0,75l
SNR24101

K&U
www.weinhalle.de