



Alkohol: 12.5 Vol %

Trinkbar ab: sofort - 2032+

Optimale Reife: - 2027+

Restzucker: 0,6 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Amphore

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Ungeschwefelt |

Ungeschönt | Unfiltriert | 12 Tage in der

Amphore mazeriert | Naturwein

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Schönung: Keine

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,6

0,75l

SNR23111

»Naturaleza Salvaje« Tinto

Azul y Garanza

Eingebettet in die spektakuläre Landschaft des Biosphärenreservates der »Bardenas Reales« liegen die biologisch bewirtschafteten Weinberge dieses Herzensweingutes in einer der letzten echten Wüsten Europas. Eine beeindruckende Szenerie, die in scharfem Kontrast zum satten Grün Navarras unten im Tal steht. Hier produzieren Maria Barrena und der weitgereiste Dani Sanchez Nogue Weine, die zu den glorreichen Ausnahmen in der Navarra gehören.

Reinsortige Grenache. Gewachsen im extremen Wüsten-Klima auf rund 400 m Höhe. Gekeltert und ausgebaut in der Amphore, wo die offene Vergärung den Alkohol bis auf 12,5 Vol. veratmet. Erde und Stein im Duft, pfeffrige Würze, belebend grüne vegetale Noten von den Rappen, die hier mitvergoren wurden (wholecluster). Ätherischer Duft nach Eukalyptus und Sommerkräutern. Wohltuend feinkörnige Gerbstoffe, die dicht und samtig den Mund füllen. Naturwein. Ungeschminkt rustikal, aber so ehrlich und natürlich, so überzeugend unberührt von Mensch und Technik, dabei so seidig dicht und geschmeidig, fröhlich und unkompliziert zu trinken, daß Freude aufkommt. Der Ausbau und die minimale Schwefelung öffnen den Wein im Mund buchstäblich und machen ihn zum physischen Erlebnis. Brillant realisierter Naturwein mit eingebautem Wohlgefühl.

