


# Abril de Azul y Garanza

## Azul y Garanza

Viel Tempranillo und ein wenig Merlot aus der wilden Natur des Nationalparks der »Bardenas Reales« im äußersten Südosten der baskischen Navarra. Die Reben stehen auf über 400 m Höhe auf lehmig kargen Böden und werden biologisch bewirtschaftet.

Abril ist ein netter, kleiner Alltagsrotwein, den die junge Maria Barrena zusammen mit ihrem Partner Dani Sanchez Nogue maximal natürlich auf Flasche bringt. Ohne Schönung, ohne önologische Zusätze und andere Eingriffe - ein Rotwein mit der natürlichen Ausstrahlung seiner wilden Herkunft. In großen Betontanks vergoren und gereift Deshalb so fruchtig jung wie ungestüm, so fröhlich unbeschwert wie lebendig und ungeschmnnkt. »Abril« will nicht mehr sein als er ist. Bringt Frische auf die Zunge, wirkt kühl im Mundgefühl, ist robust in der Fülle, aber mehr als einfach. Ein süffiger kleiner Rotwein, der würzig in herzhaft griffigen Gerbstoffen die Zunge benetzt und erfrischend natürliche Ecken und Kanten wagen. Kein geschniegelter Dandy mit Einstecktuch, sondern Handwerker mit Anspruch. Farblich dichtes Rubinrot mit dunklem Kern. Im expressiven Duft Holunder, rote und blaue Töne, Wildkräuter, Süßholz, gerösteter Wacholder, Gewürznelke. Unkompliziert und kraftvoll, ein Maul voll Wein. Rustikal und echt. Wagt genau den Anspruch, den er erfüllen kann. Was will man mehr!

Alkohol: 13.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2024+
Restzucker: 0,3 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Betontank
Boden: Sand/Lehm/Geröll
Besonderes: Ungeschönt | Unfiltriert | Minimal geschwefelt
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Drehverschluß
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
pH-Wert: 3.75

0,75l
SNR23100

K&U
www.weinhalle.de