



»Tinaha Tinto« 100 % Monastrell (Amphore) Bodega Tinaha

Ein Naturwein-Betrieb aus Murcia, im Südosten Spaniens. Ein Rotwein aus der Rebsorte Monastrell. Die alten Buschreben stehen an den Ausläufern der Sierra de la Pila, sind über 40 Jahre alt, werden

nicht bewässert, stehen auf kalkhaltigen Böden und sind noch nie mit chemischen

Spritz- und Düngemitteln in Berührung gekommen.

Damit Winzer Lorenzo Boris

Abbellán, der auch Chemieingenieur und studierter Önologe ist, Naturwein

produzieren kann, der mit nur minimalster Dosierung an Schwefel auskommen muss,

liest er seine Trauben sehr sorgfältig von Hand, in zwei Lesedurchgängen. Der erste Lesedurchgang sorgt für Frische und niedrigen PH-Wert, also ein mikrobiell stabiles Milieu, das Bakterien und Pilzbefall verhindert. Der zweite, spätere Lesedurchgang, sorgt mit Vollreifen Trauben für Dichte, Körper und Frucht. Rote Früchte und Blüten im Duft, mit etwas Luft (Dekantieren) entfaltet sich die Aromatik und wird ergänzt durch ätherische Würze von Balsamico und Anis.

Leicht im Alkohol, feingliedrig und kühl in der Wirkung. Kein Krach, kein "Funk", kein Naturwein-Stink, sondern kompetente Naturweinkultur par Excellence. Optimale Trinktemperatur: ca. 16°-18°

Alkohol: 12 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2030+

Restzucker: 2,3 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Amphore

Boden: Lehm & Ton

Besonderes: 20 mg/l Gesamt SO₂ |

keine Schönung | keine Zusatzstoffe

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Kunststoff

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

pH-Wert: 3,55

0,75l

SMR23111



www.weinhalle.de