



## »Tinaja Tinto« 100 % Monastrell (Amphore) Bodega Tinaja

Natürlicher Rotwein aus Murcia, in Tinajas (Ton-Amphoren aus spanischer Produktion) ausgebaut. Die Rebsorte: Monastrell (in Frankreich Mourvèdre). Sie steht hier als traditionelle Buschrebe an den Ausläufern der Sierra de la Pila. Die Rebstöcke sind über 40 Jahre alt, werden nicht bewässert, stehen auf kalkhaltigen Böden und sind noch nie mit chemischen Spritz- und Düngemitteln in Berührung gekommen. Winzer Lorenzo Boris Abbellán hat sich als Chemieingenieur und studierter Önologe dem Naturwein verschrieben. Um mit minimalem Schwefel auszukommen, liest er die Trauben sorgfältig von Hand in zwei Lesedurchgängen. Der erste sorgt durch frühe Lese für frische Säure und mikrobiologische Stabilität durch niedrigen PH-Wert; der zweite, spätere liefert vollreife Trauben, die dem Wein Dichte, Körper und Frucht verleihen. Im Duft rote Früchte und steinige Würze. An der Luft (Dekantieren) entfaltet sich dann ätherische Würze mit Noten von Balsamico und Anis. Im Alkohol angenehm leicht, im Trunk feingliedrig frisch und kühl in der Wirkung, weich, saftig, fast samtig, schlank, sehr sensibel extrahiert. Lorenzo Boris beherrscht sein Metier. Ohne Krach, ohne »Funk«, ohne Naturwein-Stink, dafür kompetente Naturwein-Kultur. Bei 16°-18° C genießen.

Alkohol: 12 Vol %  
Trinkbar ab: sofort - 2030  
Restzucker: < 3 g/l  
Bewirtschaftung: Biologisch  
Ausbau: Amphore  
Boden: Kalkmergel  
Besonderes: 20 mg/l Gesamt SO<sub>2</sub> |  
keine Schönung | keine Zusatzstoffe |  
Amphorenausbau | naturtrüb  
Dekantieren: 1  
Vergärung: Spontan | Naturhefe  
Verschlussart: Kunststoff  
ManVuin®: 1  
Schwefel: 1  
Vegan: Ja  
pH-Wert: 3,6

0,75l  
SMR23111



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)