



»Tinaha Blanco« Malvasia & Moscatel (Amphore) Bodega Tinaha

Winzer Boris Lorenzo beherrscht das Metier der Naturwein-Produktion in diesem elegant aromatisch duftenden Weißwein aus Malvasia und Moscatel, zwei typisch mediterranen Aromasorten. Über 40 Jahre alte Buschreben auf kalkigen Böden an der Nordseite der Sierra de la Pila, einer Bergkette in einem Regionalpark nördlich von Murcia. Um über niedrige pH-Werte trotz Verzichts auf Schwefel mikrobiologische Stabilität zu erzielen, absolviert Boris die Ernte ausschließlich von Hand in zwei Phasen: Einen Teil der Trauben liest er relativ früh für milde aber frische Säure, über einen exakt zu bestimmenden späteren Erntedurchgang holt er sich Körper und reife Phenolik, die er über den Ausbau in tönernen Amphoren perfekt zu harmonisieren versteht. Ein knackig frischer Weißwein sanfter Aromatik, reintönig fein duftend, nach reifen Zitrusfrüchten und weißen Blüten, gekrönt von der zarten Würze des Muskatellers. Im Mund filigran, schlank und herzhaft erfrischend, weil mundwässernd säuerlich. Aromatisch ein Wein des Südens, als Naturwein typisch karg, trocken und kühl im Mundgefühl, der ideale Begleiter sommerlich mediterraner Küche an den heißen Tagen des Jahres. Cooler Naturwein ohne störenden »Funk«.

Alkohol: 11,8% Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2028+
Restzucker: 0,9 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Amphore
Boden: Kalkmergel
Besonderes: 25 mg/l Gesamt SO₂ |
keine Schönung | keine Zusatzstoffe |
keine Filtration | Naturwein | naturtrüb |
kühl servieren
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Alternativkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,35

0,75l
SMW25111



www.weinhalle.de