»Tinaha Rosado« 100 % Monastrell (Amphore)

Bodega Tinaha

Ein Rosado aus der dickschaligen roten Rebsorte Monastrell.
Winzer Boris Lorenzo extrahiert die Beeren schonend per Direktpressung. Trotzdem hat der Weine eine ungewöhnlich dunkle Farbe, weil die kleinen Beeren sofort Farbpigmente freisetzen.
Ein Rosé als wunderbarer Speisenbegleiter. Boris Lorenzos feingliedriger, unaufdringlich herber Monastrell-Rosé füllt saftig den Mund, trocken aber frisch und appetitlich animierend, mit langem Nachklang am Gaumen. Im Duft rote Früchte, weiße Blüten, frisch vermahlener Pfeffer und würzig erdige Mineralität durch Ausbau und Reifung in tönernen Amphoren. Die Spezialität der Bodega Tinaha. Ein ungemein flexibler Speisenbegleiter, der kulinarisch alles mitmacht, was der Sommer zu bieten hat, der aber auch solo genossen uneingeschränkt Freude macht. Um das besondere Mundgefühl des Weines genießen zu können, vorsichtig die Hefe vor dem Servieren aufschütteln.

Vor Genuss 10 - 20 Minuten dekantieren.

Alkohol: 12% Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2028
Restzucker: 1,5 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Amphore
Boden: Lehm & Ton
Besonderes: 20 mg/l Gesamt SO2 | keine Schönung | keine Zusatzstoffe { unfiltriert, naturtrüb
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Diam 5
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,39

0,75l
SMR24112

K&U
www.weinhalle.de