



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

Ein Rosado, wie Rosé auf spanisch heißt, aus der dickschaligen roten Rebsorte Monastrell, die in Frankreich Mourvèdre heißt und dort gerbstofflastige Rotweine raffiniert kühler Extraktion hervorbringen kann, z. B. im südfranzösischen Bandol. Eine zickige Rebsorte, die mit der mediterranen Trockenheit aber sehr gut zurechtkommt und deshalb im gesamten Mittelmeerraum angebaut wird.

Winzer Boris Lorenzo extrahiert deren Beeren schonend per Direktpressung. Trotzdem hat der Weine eine ungewöhnliche Farbe, weil die kleinen dickschaligen Beeren sofort Farbpigmente freisetzen.

Ein Rosé für Leute, die gerne kochen und Rosé als speziellen Speisenbegleiter einzusetzen verstehen. Boris Lorenzos feingliedriger, unaufdringlich herber Monastrell-Rosé füllt den Mund, trocken und etwas karg im Mundgefühl, 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 Riefung 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.

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



www.weinhalle.de