



»Tinaha Blanc de Noir« 100 % Monastrell (Amphore) Bodega Tinaha

Die über 40 Jahre alten Buschreben stehen auf kalkigen Böden, an der Nordseite der Sierra de la Pila, einer Bergkette in Murcia, in Südost-Spanien, ohne Bewässerung und wurzeln daher tief. Pflanzenschutzmittel wurden während der gesamten Lebensdauer des Weinbergs nie verwendet.

Die Ernte erfolgt in zwei Phasen und ausschließlich von Hand: Die erste Lese erfolgt in einem relativ frühen Reifestadium und sorgt für eine milde aber frische Säurestruktur; die zweite, spätere Lese, sorgt für Körper, Saftigkeit und reife Phenolik.

Die roten Beeren des Monastrell werden abgepresst, dem dann gärenden Saft, werden die weißen Beerenschalen der Malvasia hinzugefügt und für 3 Tage extrahiert. Das sorgt für zarte Adstringenz auf der Zunge.

Saftig, rund und frisch, mit langem Abgang, im Duft Zitrusfrüchte, weiße Blüten, geschnittenes Gras und feinwürzige, ätherische Mineralität. Fungiert flexibel als Speisenbegleiter, kann aber auch problemlos solo genossen werden.

Seriös, elegant, kein "Naturwein-Funk".

Alkoholische Gärung, malolaktische Gärung und ausschließlich 4 Monate in Amphoren (Tinahas) aus Moreno León, Cáceres, gereift. Unfiltriert (leichtes Hefedepot).

Die Tinahas werden seit Jahrhunderten traditionell von Hand gefertigt. Für diese sehr speziellen Behältnisse wird eine besondere Tonerde verwendet. Es dauert drei Jahre Vorbereitung, bevor sie für die Weinherstellung verwendet werden können.

Optimale Trinktemperatur: ca. 12°-14°

Alkohol: 12% Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2030+

Restzucker: 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: 3,32

0,75l

SMW24112



www.weinhalle.de