

El Renegado Tinto (Garnacha/Tempranillo)

Nodus

Die Bodega Nodus ist ein relativ großer Betrieb. Trotzdem wird hier erstaunlich nachhaltig gearbeitet und ein Teil der 200 ha Reben wird schon seit Beginn der 2000er Jahre ökologisch bewirtschaftet. Aus diesen Parzellen kommt dieser Wein.
»El Renegado« besteht aus den lokalen Sorten Garnacha und Tempranillo. Zu äußerst fairem Preis bekommt man hier einen im besten Sinne des Wortes »einfachen« aber guten, wohlschmeckenden Alltags-Rotwein ins Glas. Aus seriös zertifiziertem biologischen Anbau. Sein Preis läßt es kaum vermuten, aber hier werden die Trauben tatsächlich noch von Hand geerntet. Nur wenn die Ernteperiode klimatisch zu kurz ist und den Trauben Überreife droht, kommt der Vollernter zum Einsatz.
Es erwarten Sie echte, authentisch spürbare Gerbstoffe in harmonisch saftigem Mundgefühl. Allerdings ohne süßlich marmeladige Frucht, ohne Holzchips, ohne Weichmacher, ohne Make-Up. Angenehm kühl und würzig füllt der Wein den Mund mit physisch dichter Substanz und unaufdringlich würziger Aromatik. Ein erstaunlich wertiger, aber unkomplizierter Begleiter täglicher Küche und Speisen, für Feierlichkeiten mit Gästen, die man nicht alle persönlich kennt, und den geselligen Abend mit Freunden und Bekannten.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: > 2027
Restzucker: 0,9 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Sand/Lehm/Geröll
Besonderes: unter 40 mg/l freie SO2
Dekantieren: 1
Vergärung: Reinzuchthefe
Verschlussart: Diam 5
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Filtration
pH-Wert: 3.6

0,75l
SVR25100

K&U
www.weinhalle.de