



»Clarete Naturaleza Salvaje« Rosado

Azul y Garanza

Im 19. Jahrhundert begann man in der spanischen La Mancha mit der Produktion von bis dahin nicht üblichen Verschnitten von Rotwein mit Weißwein. Diese erfreuten sich schon bald international großer Beliebtheit. Vor Ort nannte man sie »Clarete« (abgeleitet vom französischen »clairet« – hell), eine damals übrigens auch für roten Bordeaux übliche Bezeichnung.

Bei Azul Y Garanza in der baskischen Navarra stehen 40 Jahre alte weiße und rote Garnacha-Reben auf magerem Lehm- und Kalkboden in Europas letzter echter Wüste, den »Bardenas Reales«. Die dort üppig zwischen den traditionellen Buschreben wachsenden Disteln schmücken auch das Etikett dieses nicht filtrierten, ungeschwefelten rosé-farbenen »Vino Clarete«, für den Maria Barrena und Dani Sanchez Noguee roten Most aus Garnacha tinta mit weißem aus Garnacha blanca zu gleichen Teilen verschneiden. Diesen Verschnitt vergären sie 12 Tage auf den Beerenschalen und bauen ihn anschließend 6 Monate in Ton-Amphoren aus. Es entsteht ein mundwässernd saftiger, dunkelwürzig fruchtbetonter, farblich transparenter Rosé, der eine ganz eigene, angenehm zurückhalternde, weiche Gerbstoffkonsistenz in den Mund spült, die pfeffrige Würze mit angenehm herber Struktur verbindet. Ein Rosado, der alles kann, was man von ihm erwartet - dezent gekühlt perfekt zu Teigwaren, Tomaten, Sommergemüse, Fisch und Wurstwaren.

Alkohol: 12 Vol %

Trinkbar ab: sofort - 2028+

Restzucker: 0,8 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Amphore

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Ungeschwefelt |

Ungeschönt | Unfiltriert | in der Amphore ausgebaut | Naturwein - zwischen Rosé und Rot angesiedelt

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,65

0,75l

SNR23112



www.weinhalle.de