Vitis de Azul y Garanza

Azul y Garanza

Ein frisch duftender, von verblüffend milder, geradezu weich wirkender Säure getragener »Blanco« aus 60% Garnacha Blanca und 40% Viura, jenen uralten lokalen weißen Rebsorten, die Spaniens Weißweine so spannend vielfältig prägen.

Maria Barrena und Dani Sanchez Nogué bewirtschaften ihre Reben seit 1999 biologisch, wofür sie lange belächelt wurden im ignoranten spanischen Macho-Business. Heute exportieren sie den größten Teil ihrer Ernte und sind vom spanischen Markt unabhängig. Die Reben für Vitis stehen auf 400 m Höhe im Biospärenreservat der »Bardenas Reales« in Europas letzter echter Wüstenlandschaft. Ob der Nährstoffarmut der dort kargen und flachen Böden vergären Maria und Dani »Vitis« mit neutraler Reinzuchthefe. Sie vermittelt dem Wein kühle, fruchtige Würze in süffig weichem Mundgefühl. Frisch wirkt er im Duft, erinnert an weiße Blüten im Frühling, auf der Zunge packt er pikant salzig und mineralisch zu, im Trunk knochentrocken, aber weich und mild in der Säure. Pures Weißweinvergnügen, stilistisch ganz anders als aus Italien, Frankreich oder Deutschland gewohnt. Mediterran würzig und mild, frisch und animierend. Gibt sich in Trunk und Mundgefühl anspruchsvoller, als sein freundlicher Preis vermuten läßt. Toller Begleiter zur vegetarischen Küche von Yotam Ottolenghi. Eine Bereicherung für den Küchenalltag.

Alkohol: 11.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2029
Restzucker: 0,6 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Betontank
Boden: Sand/Lehm/Geröll
Besonderes: Ungeschönt] Minimal geschwefelt |
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Drehverschluß
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Kieselgurfiltration
Vegan: Ja
pH-Wert: 3.32

0,75l
SNW25100

K&U
www.weinhalle.de