

Rosado »Petit Arnau« Amphora

Loxarel Vitivinicultors

Die neue Generation spanischer Weine setzt neue Maßstäbe in Sachen Preis-Genuß-Verhältnis. Auch, weil sie inzwischen meist aus zertifiziert regenerativer Bewirtschaftung stammt, Spanien hat inzwischen den höchsten Anteil biologisch bewirtschafteter landwirt-schaftlicher Fläche in der EU. Der Unterschied zu Weinen aus konventioneller Bewirtschaftung ist eklatant, hier agiert unverwechselbar quirlig mineralische Frische im Mund mit einer Expressivität in Duft und Geschmack, wie man sie von spanischem Wein bisher nicht kannte. Petit Arnau präsentiert sich als knackig frischer Rosé, gewonnen aus Direktpressung, gekeltert aus Garnacha- und Merlot-Trauben von hoch gelegenen Weinbergen in der Region Pla de Manlleu im Penedes. Der Boden dort besteht aus rotem Lehm, der Feuchtigkeit gut speichern kann, so daß diesem farblich zarten, geschmacklich aber intensiven Rosé die Bitterkeit des Trockenstresses erspart blieb. Seine blassrosa Farbe wirkt mundwässernd attraktiv, verleiht ihm schon optisch Eleganz und schürt Begehrlichkeit. Im Duft die Aromen reifer roter und schwarzer Früchte, auf der Zunge wohldosiert zartherb und pikant pfeffrig im Charakter der Grenache. Ein Rosé mit Druck und Nachhall, der seine Frische und filigrane Säure der Höhenlage seiner Reben verdankt, sowie dem Ausbau in Amphoren, der ihm diese magisch salzige Physis verleiht, die man nur in Weinen findet, die in Tonbehältern das Licht der Welt erblicken. Großartiger Begleiter würziger Küche.

Alkohol: 13.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2027
Restzucker: 0,4 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Amphore
Boden: Kalkmergel
Besonderes: ungeschönt | unbehandelt | minimal geschwefelt
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Alternativkork
ManVuin®: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,34

0,75l
SPR25840

K&U
www.weinhalle.de