



El Renegado Tinto (Garnacha/Tempranillo) Nodus

Garnacha und Tempranillo, die wohl bekanntesten roten Sorten Spaniens, vereint in einer einfachen und doch angenehm trinkfreudigen und seriösen Alltags-Cuvée, aus biologischem Anbau. Obwohl der Preis es kaum vermuten lässt, werden die Trauben sorgfältig von Hand geerntet, nur im absoluten Ausnahmefall kommt hier der Vollernter zum Einsatz.

Keine süßlich wirkende, konzentriert marmelladige Frucht, keine Holzchips, kein Weichmacher, kein Chichi. Eher kühl und würzig geht es her, mit echten Gerbstoffen, authentischer Substanz, unaufdringlicher Aromatik und doch genug Saft und Kraft, für die einfache Speisenbegleitung, Feierlichkeiten mit unterschiedlichen Gästen oder den geselligen Abend mit Freunden.

Alkohol: 13 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2024+

Restzucker: 0,9 g/l

Bewirtschaftung: Biodynamisch

Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Sand/Lehm/Geröll

Besonderes: unter 40 mg/l freie SO₂

Dekantieren: Ja

Vergärung: Reinzuchthefer

Verschlussart: Diam 5

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Schönung: Filtration

pH-Wert: 3,6

0,75l

SVR21100



www.weinhalle.de