



Rosa de Azul y Garanza

Azul y Garanza

»Rosa de Azul y Garanza« ist nicht der übliche Billig-Rosé aus der Navarra. Er stammt aus einem bemerkenswert nachhaltig arbeitenden Bio-Betrieb aus der unmittelbaren Nähe der »Bardenas Reales de Navarra«, der letzten echten Wüste Europas in den spanischen Vorpyrenäen. Ein extremer Ort mit lehmig-kalkigem Boden, den geringsten Niederschlägen Spaniens und extremen Temperatur-Kontrasten zwischen Tag und Nacht. Die rauen Bedingungen liefern geringe Erträge mit kleinen Beeren und wenig Saftausbeute.

Deshalb bringt »Rosa de Azul y Garanza« Charakter ins Glas, deftig im Antritt, weich in der Säure, maximal natürlich in der Ausstrahlung. 60% Tempranillo und 40% Garnacha, ohne Bewässerung und ohne Düngung durchs Rebjahr gebracht. Das geht unter diesen Bedingungen nur mit gekonnter biologischer Bewirtschaftung. Weil sie ihre Weine ohne technischen Aufwand produzieren, gelingen der jungen Maria Barrena Belzunegui, die für den Keller zuständig ist, und Dani Nogué Sánchez, der die Weinberge bewirtschaftet, herrlich natürliche Weine, die nach außen bescheiden auftreten, auf der Zunge aber ihren allemal fairen Preis mit einem Maximum an Weinvergnügen belohnen. Ein Glücksfall im spanischen Weinzirkus. Weich und duftig betritt der Wein den Mund. In Duft und Geschmack rote Beeren und würzige Sommerkräuter mit einem Hauch Pfeffer. Im Mund samtige Fülle mit milder Säure und einem Gerbstoffgerüst, das den sympathisch bäuerlichen Rosé zum famos preiswerten Begleiter durch den sommerlichen Alltag macht. Mehr Weinvergnügen kann man sich zu diesem Preis kaum wünschen.

Alkohol: 13,5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2025+
Restzucker: 0,3 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Betontank
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Ungeschönt | Unfiltriert
| Minimal geschwefelt
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Drehverschluß
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Unfiltriert
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,39

0,75l
SNR22101



www.weinhalle.de