



2019

»Naturaleza Salvaje« Tinto

Azul y Garanza

Azul y Garanza ist ein ungewöhnliches Weingut. Eingebettet in die spektakuläre Landschaft des Biosphärenreservates der »Bardenas Reales« liegen seine biologisch bewirtschafteten Weinberge in einer der wenigen Wüsten Europas. Deren beeindruckende Szenerie steht in scharfem Kontrast zum satten Grün Navarras. Hier produzieren Maria Barrena und der weitgereiste Dani Sanchez Nogue Weine, die zu den glorreichen Ausnahmen der Navarra gehören. Weine wie diesen hier:

Reinsortige Grenache. Gewachsen in extremem Klima auf rund 400 m Höhe. Gekeltert und ausgebaut in der Amphore, wo die offene Vergärung den Alkohol bis auf 13 Vol. veratmet hat. Erde und Stein im Duft. Grüne Noten von den Stielen und Stengeln, die mitverarbeitet und mazeriert wurden. Ätherischer Duft nach Eukalyptus und Sommerkräutern. Tolle feinkörnige Gerbstoffe, die dicht und samtig den Mund füllen. Naturwein, wie man ihn nur selten erlebt. Durchaus rustikal im Charakter, aber so ehrlich und natürlich, so ungekünstelt und überzeugend unberührt, so wenig »gemacht«, und dabei so geschmeidig und fröhlich und unkompliziert zu trinken, daß pure Freude aufkommt. Durch die minimale Schwefelung geht der Wein im Mund auf, wird zu Wohlgefühl, überwindet alle Grenzen im Mundgefühl und entführt so ins Reich der Natur im Wein, die von der Kultur des Weines kaum spürbar in Grenzen verwiesen wird. Einer der überzeugendsten roten Naturweine Spaniens.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2025
Restzucker: 0,3 g/l
Anbau: Biologisch
Ausbau: Amphore
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Minimal geschwefelt |
Vergoren und mazeriert in der
Amphore | Naturwein
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManuVin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3.65

0,75l

16,90 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

SNR19111



www.weinhalle.de