



»Puro Rofe« Tinto

Puro Rofe

Die Listán Negro-Trauben, die für den Puro Rofe Tinto 2020 verwendet werden, stammen aus malerischen kleinen Weinbergen auf Lanzarote. Carmelo Peña wählt sorgfältig von Hand aus und erntet die Trauben für diesen Rotwein. Sie werden zu 90% entrappt, bevor sie gepresst werden. Die Gärung findet spontan in Amphoren und kleinen Gärbehältern statt, wodurch eine natürliche Fermentation ermöglicht wird. Der Tinto von Puro Rofe reift für sechs Monate in 500-Liter-Fässern aus französischer Eiche. Nach dieser Reifephase wird der Wein ungefiltert und ohne weitere Behandlungen abgefüllt. Das Projekt Puro Rofe („pure Asche“) ist 2017 einem Zufall entsprungen. Grundgedanke war die Absicht, dem Potential Lanzarotes als einmaliger Weinlandschaft vulkanischen Ursprunges mit seinen autochthonen Rebsorten, endlich einen würdigen Ausdruck zu verleihen. Die beindruckende „Mondlandschaft“ der Insel ist den Vulkanausbrüchen im 18. Jahrhundert geschuldet. Für die Pflanzung jeder einzelnen Rebe wird ein bis zu drei Meter tiefes Loch in die Lavalandschaft gegraben. In diesen „Hoyos“ ist die Pflanze in dem ariden Klima der Insel einerseits vor Erosion und Austrocknung durch die Passat-Winde aus der Sahara geschützt und andererseits kann so die in der Vulkanasche nachts aus der Luft aufgenommene Feuchtigkeit gespeichert werden. Rayco's Vision eines bedeutsamen Weines von vulkanischen Böden hat nichts mit den sonstigen Weinerzeugnissen der Insel zu tun, die er als „Souvenirweine für Touristen“ bezeichnet. „Puro Rofe“ hingegen soll sein Terroir unverfälscht widerspiegeln. Hierzu bedarf es neben der traditionellen Anbaumethode einer spontanen Gärführung sowie des Verzichts auf jegliche Manipulation im Keller, abgesehen von der Schwefelung. Wichtig dabei ist, sich den tatsächlich enorm hohen körperlichen Einsatz für die Anlage und den Erhalt der „Hoyos“ und der sie umgebenden halbkreisförmigen Steinwälle vor Augen zu führen. Das Resultat sind sehr eigenständige und lebendige wie auch frische Weine von großer Salzigkeit und niedrigem Alkoholgehalt (11,5-12%) aus Malvasia Volcanica, Diego, Listan Blanco und Listan Tinto.

Alkohol: 12.1 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2027
Restzucker: 0,6 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Edeltank
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Minimal geschwefelt
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,46

0,75l
SLR20103



www.weinhalle.de

