



»Naturaleza Salvaje« Rosado

Azul y Garanza

Im 19. Jahrhundert begann man in der spanischen La Mancha mit der Produktion von bis dahin nicht üblichen Verschnitten von Rotwein mit Weißwein. Diese erfreuten sich schon bald international großer Beliebtheit. Vor Ort nannte man sie »Clarete« (abgeleitet vom französischen »clairet« – hell), eine damals übrigens auch für roten Bordeaux übliche Bezeichnung.

Bei Azul Y Garanza in der baskischen Navarra stehen 40 Jahre alte weiße und rote Garnacha-Reben auf magerem Lehm- und Kalkboden in Europas letzter Wüste »Bardenas Reales«. Die dort üppig zwischen den traditionellen Buschreben wachsenden Disteln schmücken deshalb auch das Etikett dieses unfiltrierten und ungeschwefelten, dunkel-rosé-farbenen »Vino Clarete«, für den Maria Barrena und Dani Sanchez Nogue roten Most aus Garnacha tinta mit weißem aus Garnacha blanca zu gleichen Teilen verschneiden. Den Verschnitt vergären sie 12 Tage auf den Traubenschalen und bauen ihn anschließend 6 Monate in der Ton-Amphore aus. Ergebnis ist ein appetitlich saftiger, dunkelwürzig fruchtbetonter, farblich transparenter Zwitter zwischen Rosé und Rotwein, der eine ganz eigene, appetitlich weiche und zurückhaltende Gerbstoffkonsistenz in den Mund spült, die pfeffrige Würze mit charmanter Struktur verbindet. Dezent gekühlt genial zu Teigwaren, Tomaten und Wurstwaren aller Art.

Alkohol: 13 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2025

Restzucker: 0,8 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Amphore

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Ungeschwefelt |

Ungeschönt | Unfiltriert | in der

Amphore ausgebaut | Naturwein -
zwischen Rosé und Rot angesiedelt

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Schönung: keine

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,65

0,75l

SNR22112



www.weinhalle.de