



L'Espontània 2024

CHF 12.50 | 10 cl = CHF 1.67

Das blasse Lachsrosa zeigt, dass der Wein nur minimalen Kontakt mit den Traubenschalen hatte. Das Aroma ist delikat und frisch, mit Noten von Waldbeeren. Am Gaumen offenbart der Wein dieselbe Frische mit einer leichten Süsse, die wunderbar mit der Säure zusammenspielt.

Produzent	Herència Altés
Kategorie	Roséwein
Land	Spanien
Region	Terra Alta
Jahrgang	2024
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	13.5 %
Trinktemperatur	8° - 10°
Lagerfähigkeit	bis 2027
Traubensorten	Garnacha Tinta
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Zusatzinfo	Biologisch
Artikelnummer	322689
Passt zu	Tapas, Fisch, Meeresfrüchten



Vinifikation

Die Trauben werden von Hand geerntet, damit nur das beste Traubengut aus dem Rebberg in den Keller kommt. Um den Kontakt mit den Schalen zu minimieren werden die ganzen Trauben in die Presse geladen und schonend gepresst. Der Most wird im Stahltank spontan mit Umgebungshefen vergoren. Nach der Fermentation wird der Wein für 2 Monate auf der Feinhefe gelagert. Die Hefe wird regelmässig aufgerührt, was dem Wein mehr Struktur, ein feines Mundgefühl und mehr Langlebigkeit verleiht.

Terroir

Die Trauben kommen von unterschiedlichen Parzellen und wachsen auf Ton-, Sand- und Kalkböden. Alle Trauben stammen aus kontrolliertem biologischen Anbau.

Geschichte

Als sie 2010 die Rebberge ihres Vaters erwarb, erfüllte sich für die junge Winzerin Núria Altés ein Kindheitstraum. Seit diesem Jahr keltert sie mit Hilfe ihres Ehemanns Rafael De Haan und dem französischen Önologen Claude Gros erstklassige Einzellagen-Weine aus den alten Garnacha-Reben der Familie.

