

Habla

Habla del Mar...

 750 ml

 Spain,

 9930007004

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food recommendations

from Marian Henß

Asian sweetsour dishes,
tuna and salmon

tartar and seafood

Tasting review

by Marian Henß on 24.07.2024

Die Inhaberfamilien der Bodegas Habla haben sich bei der Gründung das ehrgeizige Ziel gesetzt, mit den besten Weinen der Regionen Rioja und Ribera del Duero zu konkurrieren. Die teils sehr kargen Böden und das extreme Klima der Hochebene der Extremadura bieten hierfür beste Voraussetzungen. Die Region zählt weltweit zu den ältesten Weinanbaugebieten und erlebte unter der Herrschaft der Römer ihre erste Blütezeit, die später durch den Einfluss der Mauren wieder etwas verblasste. Durch die lange Dürreperiode in den Sommermonaten müssen die Weinreben tief wurzeln und saugen so Minerale und damit Charakter aus bis zu zehn Metern Tiefe auf, so dass komplexe und tiefgründige Weine entstehen.

Farbe:

Leuchtendes Strohgelb mit zartgrünen Reflexen

Nase:

Die Nase ist vorsichtig fruchtig, eher subtil einzuordnen. Jetzt völlig unverblümt kann man ihm auch reichlich maritime Aromen zuordnen. Frische Algen, Nori-Algenblätter, Jod und Gischt. Auch Austernschale und Weizengras reihen sich hier ein. Für mich zeigt er auch Nuancen von Honig und gelber Früchte. Birne, Quitte, gelbe Äpfel sowie Mirabelle stechen dabei hervor. Frische erfährt er ebenfalls durch Salbei, Menthol und Melisse.

Gaumen:

Am Gaumen wirkt er vibrierend und straff. Bei aller Intensität der nun aufkeimenden Frucht, kann er auch dank der leichten Kohlensäurebildung dagegenhalten. Die hohe Frucht, kombiniert mit einer feinen Honigsüße, wird durch die Frische im Wein immer wieder aufgebrochen. Er wirkt fruchtig-intensiv, füllig und dicht. Schwere vermittelt er aber keineswegs. Eine feine salzige und maritime Brise umgibt ihn auch hier. Gepaart mit der etherischen Frische im Nachhall wirkt er gelbfruchtig-reif und erfrischend-grün zugleich.