



Habla de Ti... Rosé

, 750 ml

Spain,

9930007003

,

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Marian Henß

Bunter Tomatensalat mit Basilikum-Vinaigrette und Burrata

In Orange gegarter Fenchel mit Pecorino, Apfel und geriebenem Fenchel

Gegrillter Kalmar mit mediterranem Grillgemüse und Thymian-Knoblauch-Baguette

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:

Intensiv leuchtendes Lachsrosa mit hellen Reflexen

Nase:

Die äußerst mediterrane Cuvée dieses Rosé versetzt einem optisch wie auch aromatisch eine provenzalische Täuschung. Die Nase reicht von reichlich Frucht hinzu etherischer Würze mit floralen Akzenten. Schwarze Johannisbeere, Himbeere, Sauerkirsche und ein Hauch Erdbeere wissen zu überzeugen. Lavendel, getrockneter Thymian und Salbei sorgen für mediterrane Akzente. Auch ein Hauch von Pinienhainen samt trockenem, lehmigen Boden kommt mir dabei in den Sinn. Blüten von Mandel, Hortensie aber auch Anklänge von Rose machen sich breit.

Gaumen:

Dem Hable de Ti.. Rosé gelingt es sehr gut, diese Eindrücke auf den Gaumen zu übertragen. Er lebt von Frucht und Leichtigkeit. Die Frucht deckt sich mit den Eindrücken der Nase. Er wirkt fruchtig intensiv, doch keineswegs schwerfällig. Angenehme Bitterstoffe sorgen zudem für animierende Elemente. Mit reichlich Charme weiß er zu überzeugen. Er zeigt sich weich und zugänglich. Die Frucht wird dabei immer heller. Die floralen und etherischen Nuancen wirken sehr dezent, aber wohl dosiert am Gaumen nach.