

Habla

Habla del Mar...

 750 ml

 Spanien, Extremadura

 9930007004

Alkoholgehalt: 1.150,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Marian Henß

Asian sweetsour dishes,
tuna and salmon

tartar and seafood

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 24.07.2024

Info:

Der Name ist hier eindeutig Programm.

Der Habla del Mar basiert auf atlantischen Rebsorten und wird bei 2°C in 300l Behältern ca. 25m unter dem Wasser in eben diesem atlantischen Ozean vergoren. Am französischen Küstenort St. Jean de Luz nahe der spanischen Grenze bringen Taucher dieser Behälter im Meer aus.

Ein einzigartiger Wein mit einer feinen Mineralität und Salzigkeit, Struktur und Eleganz bei entsprechender Komplexität ist das Resultat. Die niedrige Temperatur bei der Gärung sorgt auch für sehr feine Kohlensäurebildung, die ihn mit Frische versorgt.

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.