

Akilia Clarete Cuvée aus DO Bierzo



Hersteller und Abfüller: Akilia, Carretera, LE-142, Km 54, 7, 24401 Ponferrada, Spanien

Anbaugebiet: Bierzo

Rebsorte: Mencía, Palomino

Qualitätsstufe: Denominación de origen (DO)

Geschmacksrichtung: Trocken mit Reifung auf der Frischhefe (4 Monate in Edelstahltanks)

Alkoholgehalt: 12% Vol.

Passt zu: Reichhaltigen Salaten oder zum Aperitif

Boden: Sandig-lehmig mit Quarz- und Schieferanteil

Allergene Hinweise: Enthält Sulfite

Clarete!

Clarete geht auf den spanischen Begriff "claro" - also hell - zurück. Denn ein Clarete ist ein **dunkler**

Roséwein oder eben ein heller Rotwein.

Unser **Akilia Clarete** kommt aus **El Bierzo im Norden Spaniens** und seine Farbe hat er der **Mischung aus roten und weißen Trauben** und einer sehr **kurzen Maischegärung** zu verdanken. Er ist also quasi ein Rosé, der auf dem Weg war, ein Rotwein zu werden, es dann aber doch nicht ganz geworden ist.

Hinter dem rustikalen Clarete, der natürlich auch geschmacklich nicht ganz bei den super leichten "normalen" Rosés ist, steht Mario Rovira. Er gehört zur neuen Generation spanischer Winzer, die sich von "das haben wir aber schon immer so gemacht" entfernen hinzu "ich mische altbekanntes Know How mit neuen Techniken und heraus kommt bestimmt etwas ganz Fantastisches".

Herausgekommen ist in diesem Fall ein **dunkelroter Rosé** mit einem **tollen fruchtigen Beerenaroma**. Ein paar Himbeeren, etwas Johannisbeere. Danach **leichte Kräuter- und Blumennuancen**.

Am Gaumen **frisch und doch rustikal**. Trocken im Abgang und mit einer ganz ganz winzig kleinen mineralischen Note.

Definitiv Mal etwas ganz Anderes. Ein Rosé, der kein Rosé ist und doch ein Rosé ist. Übrigens wird er **weder gefiltert, noch geklärt**.