

EIN ROSÉ, BEHANDELT WIE EIN GROSSER ROTER

Super Nova 2016

ROTER GRENACHE · CARIGNAN · EINZELLAGE · MAGNUM 1,5 L

Super Nova entstand aus einer einfachen, hartnäckigen Idee: dass ein Rosé denselben Respekt verdient wie ein großer Roter. Auf den Schalen mazeriert, im Akazienbarrique vergoren und ausgebaut, dann mindestens drei Jahre auf der Flasche, bevor er den Keller verlässt. Eine Lage, achthundert Magnums: Der Jahrgang 2016 wurde nur im Großformat abgefüllt. Möge die Explosion beginnen.

- FARBE** Leicht kräftiges Zwiebelschalenrosa.
- NASE** Würzig und mineralisch, mit zarter Bergamotte und rauchigen Noten. Mit Luft kommen Aprikose, Zitrus und Orangenblüte.
- GAUMEN** Schöne Länge, getragen von großer Mineralität, salziger Abgang. Die Textur eines Roten, die Frische eines Rosés: ein Wein für die Tafel, nicht für den Aperitif.



Was die Zeit getan hat

LESE	MAISCHESTANDZEIT	FASSAUSBAU	IN DER FLASCHE
2016	2 Stunden	5 Monate	≥ 3 Jahre
<i>Einzellage, DO Montsant</i>	<i>auf den Schalen, vor dem Pressen</i>	<i>Akazienbarrique</i>	<i>bevor er den Keller verlässt</i>

VINIFIKATION

Die Trauben werden gequetscht und zwei Stunden auf den Schalen gelassen: Dort entscheiden sich Farbe und Substanz. Kontrollierte Gärung im Barrique, wie bei einem Roten.

ZU TISCH

Ceviche · Austern und Muscheln · Weißer und fetter Fisch · Sushi · Helles Fleisch · Tapas

ALKOHOL	PH
13,5 %	3,05
SÄURE	
6,7 g/L	



Ein Wein ist ein Ort, festgehalten in einem Moment der Zeit. Wir erschaffen ihn nicht neu. Wir bewahren ihn. Den Rest tut die Zeit.

TERROIR & ARCHITEKTUR · MINIMALE EINGRIFFE · STILLE IN DER FLASCHE · DIE ZEIT ENTHÜLLT

CELLER LAURONA

laurona@cellerlaurona.com

+34 977 83 17 12

cellerlaurona.com