



**Habla**

# *Habla de Ti... Rosé*

2023, 750 ml

Spanien, Extremadura

9930007003

Cinsault, Grenache, Syrah

Alkoholgehalt: 12,5 %



## **Speisempfehlungen**

von 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

# Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 24.07.2024

## Info:

Die 2023er Variante des Habla de Ti... Rosé basiert auf den Rebsorten Grenache Noir, Cinsault und Syrah. Dieser neue Wein der Bodega ist von den Aromen und Eindrücken des Frühlings inspiriert.

Klassischer Ausbau und eine gewisse Reife auf der Feinhefe sind seine Basis.

Ein Rosé im Einstiegssegment, der Freude und Leichtigkeit vermitteln möchte.

. Its expressiveness, fresh and aromatic, elegantly intertwines fruity notes with delicate floral nuances. The citrus notes are powerful and persist, with hints of red fruit (mainly currant) and a marked acidity that our rosé it's lovely freshness. Among the floral aromas we find lavender, rose petals, poppies and other seasonal flowers. This new rosé is a powerful invitation; perfect to celebrate life, love and friendship with a touch of class. Its design highlights its sophisticated image, and the elegant glass stopper allows for comfortable opening and conservation of the wine.

TASTING NOTES COLOR: It's light salmon pink tones, bring to mind the luminosity of a Mediterranean sunset. AROMA: Exuberant and fresh expression, with memories of red fruits such as currant, along with fragrances of lavender and delicate nuances of other flowers...light touches of poppies and violets appear. PALATE: As a culmination of its aromatic explosiveness, the entry into the mouth is silky and long-lasting, marking a fruity tension that provides freshness and liveliness, both prolonged over time thanks to its pleasant persistence, which invites us to another pleasant sip. With a suggestive and captivating personality, this HABLA rosé wine presents irresistible versatility when it comes to enhancing all kinds of gastronomic delights; such as seafood rice, young cream cheeses, rich salads, grilled salmon or turkey, saffron scallop, tuna or beef carpaccio, ....

## 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.