# 2025 Habla la Tierra

Dunkles Purpur im Glas, viele unterschiedliche Düfte in der Nase – der Habla de la Tierra bietet schon im ersten Moment viel Spannung und Lust aufs Entdecken. Rote Johannisbeere, Berberitze und Cranberry verbinden sich mit Orangenschale, Anis, Tomatenblättern, etwas Florhefe, wie man sie vom Sherry kennt, einem Hauch Earl Grey und Süßholz. Das ist ganz schön viel Stoff und ziemlich komplex. Dabei will der Habla de la Tierra nicht kompliziert sondern einfach nur interessant sein und unterhalten. Und das tut er ziemlich perfekt. Im Mund gesellen sich zur roten Frucht die reife Feige und das Süßsäuerliche von Granatäpfeln. Überhaupt, die feine Säure gibt der Cuvée aus Tempranillo und Cabernet Franc eine schöne Frische. Wir freuen uns sehr über diese besondere Entdeckung und empfehlen den Wein zur Grillsaison, und da speziell zum Lamm.

Zum Produkt

## Nährwertangaben zum Produkt "2025 Habla la Tierra"

**Unzubereitet pro 100 ml**

| | |
|---|---|
| Brennwert kj | 354 kj |
| Brennwert kcal | 85 kcal |
| Fett | 0,1 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0,1 g |
| Kohlenhydrate | 2,5 g |
| davon Zucker | 0,1 g |
| Eiweiß | 0,3 g |
| Salz | 0,0 g |

## Allergene

| | |
|---|---|
| Schwefeldioxid und Sulfit | Ja |

## Zutaten

Zutaten:

Trauben, Konservierungsstoff: Sulfite