



»Barba Roja« Ancestral Rosé Brut Nature »A Pèl« Loxarel Vitivinicultors

Barba roja, der Rotbart. Das Etikett so auffällig wie Name und Verpackung. Ein provozierend frech konzipierter Pet Nat Rosé. Gekeltert aus lokalen roten Rebsorten: Sumoll, Xarel-lo vermell & Grenache. Gemeinsam von Hand geerntet, gemeinsam in der 720l-Ton-Amphore bis zur Abfüllung auf die Flasche für die Blasenbildung vergoren. Naturschaumwein aus nur einer Gärung. Deshalb »Ancestral«. Deshalb auch naturtrüb, weil nicht von der Gärhefe getrennt.

Schaumwein radikal. Die Rebsorte Sumoll sorgt durch die Höhe der Lage (700 m) für irre frische, rassig saure Wirkung im Mund. Wer also Säure nicht mag – Finger weg! Wer mit dem prägnanten Säurespiel aber zurechtkommt und diesen originellen Natur-Blubber zu Tapas oder Pinxos, zu geräucherten Wurstwaren oder Fisch, und zu hochwertig weichem Rohmilchkäse kombiniert, wird ihn in vollen Zügen zu genießen wissen.

Blassrosa seine Farbe. Zart und delikate sein Duft. Die roten Rebsorten ahnt man im rauchigen, angenehm herb wirkenden, an Preiselbeer-Marmelade erinnernden Aroma. Auf der Zunge die spürbar herbe Physis der Gerbstoffe. Sie bleiben am Gaumen regelrecht haften. Sehr frisch. Sehr trocken. Sehr lang im Nachklang. Hier dreht sich alles um die belebende Säurestruktur. Nichts für Warmduscher. Wache Geister ohne Angst vor Rasse und Strahlkraft aber werden ihre wahre Freude mit ihm haben.

Alkohol: 12,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2024+

Restzucker: 0,2 g/l

Bewirtschaftung: Biodynamisch

Ausbau: Amphore

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Grundwein Amphore |
ungeschwefelt | ungeschönt | nicht
degorgiert | Naturtrüber

Naturschaumwein

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Kron- + Naturkork

ManVuin®: Ja

Schönung: Keine

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,09

0,75l

SPR21800



www.weinhalle.de