



»Cora« Moscat Amphora

Loxarel Vitivinicultors

Muskateller. Selten ist die alte Aroma-Rebsorte so gelungen zu erleben wie hier von »Loxarel« im spanischen Penedes. Sie kann penetrant ausfallen im Duft. Hier greift sie nach den Sternen in einer überaus raffinierten Version, die angenehm leise, gediegen und vornehm ausfällt. Der schwefelfreie Ausbau in der Amphore verleiht dem Wein die ungewohnte Wendung: Holunderblüte, Pfirsich und tropische Früchte im Duft; unerwartet dicht das fein verwobene Mundgefühl, salzig pikant spürt man der Mineralität lebendigen Bodens hinterher. Ein Muskateller mit Profil und Klasse, der, verhalten im Alkohol, ohne dünn oder mager zu wirken, eine Qualität im Mundgefühl offenbart, die zu diesem atemberaubend günstigen Preis ihresgleichen sucht.

Am Gaumen hefige Geschmeidigkeit und die typisch erdige, an Bienenwachs erinnernde Aromatik des Ausbaus in der Amphore. Im Mundgefühl schlanke, trockene Frische und seidig dichte Substanz. Würze, Salz und Wohlgefühl. Je mehr der Wein Luft bekommt, um so mehr offenbart er seine Reize. Muscat d'alexandrie, Muscat de Frontignan und Xarel-Lo machen »Cora« zu einem hinreißend gelungenen Weißwein, der sich in der Küche als das Allround-Genie entpuppt, das er ist, der auch »solo« genossen zufrieden macht und der in geselliger Runde spontan die Gespräche dominiert.

Alkohol: 12,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2026+

Restzucker: 0,4 g/l

Bewirtschaftung: Biodynamisch

Ausbau: Amphore

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Amphore | ungeschwefelt
| ungeschönt | Naturtrüb | Natur-Wein

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: Ja

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,24

0,75l

SPW23830



www.weinhalle.de