



## »Blanco LXV« Xarello Vermell

Loxarel Vitivinicultors

Die weiße baskische Rebsorte Xarello ist abseits Ihrer Hauptrolle in der Cava-Produktion noch weitgehend unbekannt. Dass sie mit Xarello Vermell noch eine ampelographische Zwillingsschwester hat, dürfte hierzulande kaum jemand ahnen. Hier in der traditionellen Ton-Amphore für 5 Monate auf der Hefe ausgebaut und teilweise auf den Schalen vergoren, liefert die dickere, rötliche Beerenschale hier mehr griffige Textur als ihre Verwandte, die weiße Xarello. Die spät reifenden Trauben wachsen in 250m Höhe, auf biodynamisch bewirtschaftetem, lebendigem Boden, der für niedrigen PH-Wert und chemische Stabilität sorgt. Während der Weinbereitung kann deshalb auf Schwefelbeigabe verzichtet werden.

Das Ergebnis ist ein zart herb duftender, eleganter Weißwein, fein phenolischer Struktur, der durch den Amphorenausbau und das lange Feinhefelager fast schwebend voluminös auf der Zunge wirkt.

Zurückhaltender, reintöniger Duft nach Stein, Hefe, Fenchel und Lorbeer machen diesen frischen Naturwein durchaus auch für „Einsteiger“ geeignet.

Serviert bei 6°-8°, macht ihn der niedrige Alkohol außerdem zum perfekten Begleiter minimalistischer Meeresfischküche und zum hervorragenden Aperitif-Begleiter geselliger Sommertage.

Alkohol: 12 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2024+

Restzucker: 0,2 g/l

Bewirtschaftung: Biodynamisch

Ausbau: Amphore

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Grundwein aus der Amphore | ungeschwefelt |

ungeschönt | nicht degorgiert |

Naturtrüber Naturschaumwein

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: Ja

Schönung: Keine

pH-Wert: 3,09

0,75l

SPR23820



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)