



»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.

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Restzucker: 0,2 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Amphore
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Ausbau in Amphore | ungeschwefelt | ungeschönt
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schönung: Keine
pH-Wert: 3,09

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.

0,75l
SPR23820



www.weinhalle.de