



Tinto Natural »A Pèl« Amphora

Loxarel Vitivinicultors

Naturwein, wie er sein sollte. Maximal natürlich und ungeschminkt, aber auch sozialverträglich und allgemein verständlich. Loxarel ist ein ziemlich verrücktes Biodynamik-Weingut im spanischen Penedes, das sich der Produktion von Weinen widmet, die im Keller nicht manipuliert werden. »A Pèl«, nackig - deshalb die Glatze auf dem Etikett ...Grenache von einer Lage auf 500 m Höhe trifft auf Merlot aus 250 m Höhe. Irre, wie man die beiden Rebsorten-Charakteristika im Duft auseinanderhalten kann. Der Merlot wirkt leicht grünlich, die Grenache pfeffrig, kirschtig, würzig und reif. Absolut schwefelfreier Naturwein, sechs Monate in Tonamphoren von 720l ausgebaut. Sinnlich weich im Mund, sehr milde Säure, traumhaft schöne, weiche Gerbstoffe - und dann hat sie ihren Auftritt, die salzige Mineralität, die an Tortilla-Chips erinnert. Da will man mehr. Der gekonnte Ausbau in der Amphore hat Gerbstoffe und Frucht perfekt miteinander verschmolzen. Der Wein wirkt weich, ja fast flauschig im Mund, wenn er dann am Gaumen ankommt, öffnet er sich und wirkt dann griffig und pikant würzig, mineralisch salzig, rassig fast, steinig und erdig und enorm dicht. Sehr eigenwillig im Mundgefühl, aber auch sehr spannend und bewußtseinsweiternd.

Alkohol: 14 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2025+
Restzucker: 0,2 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Amphore
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Biodynamik | komplett ungeschwefelt | ungeschönt | Naturwein
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Kron- + Naturkork
ManVuin®: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,09

0,75l
SPR21810



www.weinhalle.de