



El Renegado Blanco (Macabeo/Moscatel) Nodus

Ein ungewöhnlich preiswerter Weißwein aus zertifiziert biologischem Anbau aus der spanischen D.O. Utiel-Requena. Die Bodega Nodus besitzt insgesamt 540 ha Grund, auf 200 ha stehen Reben, 340 davon sind hingegen Äcker, Mandelplantagen oder bewaldet. Ihre Bio-Linie »Renegado« hat uns überzeugt. Hier finden die klassischen weißen Rebsorten Macabeo und Moscatel in einem unpräntiösen, sauber produzierten, erstaunlich appetitlichen Weißwein zusammen, der ob seines höchst erfreulichen Preis-Genuß-Verhältnisses nicht nur im Catering Spaß macht, sondern auch Feierlichkeiten schmückt und die eigene alltägliche Weinstimmung fröhlich zu stillen weiß. Trotz der, für deutsche Verhältnisse, großen Rebfläche, werden die Trauben hier von Hand geerntet, nur in Ausnahmefällen, wie unstillen Witterungsbedingungen, kommt der Vollernter zum Einsatz.

Aromatisch duftig und im Trunk angenehm frisch in saftig milder Säure, und mit 12% Alkohol angenehm leicht. Große Komplexität kann man da nicht erwarten. Aber als Weißwein für fast alle Gelegenheiten liefert er erstaunliches Trinkvergnügen, das auch anspruchsvolle Genießer:innen beglückt und zu diesem Preis nur aus Spanien kommen kann. Technisch produziert, aber sehr gelungen. Also ab damit in die Gläser

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2024
Restzucker: 1,1 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Edeltank
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Maschinenlese |
technisch verarbeitet
Vergärung: Reinzuchthefer
Verschlussart: Diam 5
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Filtration
pH-Wert: 3,44

0,75l
SVW23100



www.weinhalle.de