



»Ancestral Blanco« Brut Nature »A Pèl«

Loxarel Vitivinicultors

Die Naturweinbewegung wird erwachsen und bringt herrlich eigensinnige Weine und Schaumweine hervor. Wie diesen hier. Aus biodynamischer Bewirtschaftung. Professionell realisiert. Duftet schon im Glas hochwertig reif und charaktervoll, cremig und floral in Konsistenz und Wirkung. Petillant naturel, zu Schaumwein geworden durch die »Methode Ancestral«, Blasenbildung wie früher: Nicht wie Sekt oder Champagner mit Hefe und Zuckerzusatz zum zweiten Mal vergoren, sondern nur einmal vergoren und das mit dem eigenen Zucker und der eigenen spontan wilden Hefe.

Xarel-lo heißt seine Rebsorte. Bekannt von den Cavas der iberischen Halbinsel. Üppig floral duftend, weiß und gelbblütig wirkend, ihr Grundwein hier in der Amphore auf den Schalen vergoren bis zur Versetzung. In Duft und Geschmack Anklänge an Kokosmakrone und geröstete Haselnüsse, aber auch erdige Noten und frischer Brotteig. Im Mund guter Griff, im Eintritt weich und breit, aromatisch duftig, belebend frisch und feinperlig im Mundgefühl, milde aber strahlend präzise Säurespur. Sehr angenehm, elegant und wertig. Pures Vergnügen. Ohne zugesetzten Schwefel. Ohne Zucker, dafür mit viel Druck. Beim Öffnen die Flasche schräg halten. Maximal natürliche Ausstrahlung.

Alkohol: 12,5 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: Kron- + Naturkork

ManVuin®: Ja

Schönung: Keine

pH-Wert: 3,09

0,75l

SPW22800



www.weinhalle.de