Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2028+
Restzucker: 1,3 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Lehm & Ton
Besonderes: keine Dosage | keine Zusatzstoffe | keine Schönung | 30 Monate auf der Hefe | Gesamt-SO2 27 mg/l
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Sektkork
ManVuin®: 1
Schönung: Unfiltriert
Vegan: Ja
pH-Wert: 3.1

0,75l
SCW20201

Clàssic Penedès »Miratge« Brut Nature

Finca La Font de Jui

Ein Glücksgriff unter unseren Schaumweinen: »Miratge« (gesprochen »Miradsch«) der Finca »La Font de Jui« in der spanischen DO Penedès. Ein »Clássic Penedès«, der seine 30 Monate Reifezeit auf der Hefe der zweiten Gärung auf der Flasche in Duft und Geschmack anspruchsvoll hefig, reif und nussig durch die Autolyse der Hefe präsentiert. Hochwertig komplex im Mundgefühl mit nobel feiner Perlung, die so manchem großen Champagner zur Ehre gereichen würde. 50% Chardonnay für Frische, Rückgrat und Haltbarkeit, Pinot Noir für Frucht und weinige Fülle.

Classic Penedès. Die erste Appellation in Europa, die zu 100% ökologisch zertifiziert produziert. Hier also lebendiger Boden für lebendigen Wein durch zertifizierte Biodynamik. Niedrige Erträge. Im Keller keine Eingriffe, keine Korrekturen, keine Enzyme. Schonende Pressung mit nur 50% Ausbeute. Der Most wird nur per Schwerkraft bewegt. Spontane Gärung der Grundweine ohne Temperaturkontrolle, hier sorgt der Winter für natürliche Klärung. Ausbau auf der Feinhefe im Stahltank, kein Schwefel bei der Abfüllung. »Brut Nature«, kein Zucker, keine Dosage. Dafür raffiniert feine Perlung und noble Autolyse-Noten durch lange Flaschenreife auf der Hefe. Im Mund knochentrocken, Im Duft intensiv und reif, getragen von belebend harmonischer Säure. Sorgfalt und Können für ein Schaumwein-Niveau, das zu diesem Preis nirgendwo sonst auf der Welt zu finden sein dürfte. Eigenständig im Stil, anspruchsvoll im Charakter, technisch brillant realisiert und weit origineller und anspruchsvoller, als sein Preis vermuten läßt. Bravo!

K&U
www.weinhalle.de