



»White« D.O Penedès

MontRubi

WHITE ist alles andere als Mainstream. WHITE ist mutiger Weißwein. Seine alten Reben stehen auf 400 bis 800 m Höhe auf kargen Kalk-Lehm-Böden. Die Rebsorte: Xarel·lo, fester Bestandteil eines jeden Cava. Jetzt wird sie zunehmend, wie hier, zu trockenem Weißwein verarbeitet, dessen rasante Frische und karge Textur im Mundgefühl man kaum mit Spanien verbunden hätte. Knackig frisch kommt er daher. Rasant säurebetont, karg und fast mager, enorm lebendig und vibrierend am Gaumen. Wer keine Säure mag, sollte die Finger von ihm lassen. Sein kräuterwürziges Bukett erinnert an frischen Fenchel, grünen Apfel und Ananas. Im Mund gelbe und weiße Blüten, man ahnt blühenden Jasmin.

WHITE ist nichts für graue Wintertage. WHITE schmeckt erst so richtig, wenn die Tage heiß und die Nächte lang werden. Dann serviert man diesen Durstlöcher gut gekühlt, dann fängt er an zu laufen, verweigert Frucht, entfaltet dafür aber würzige Kräuteraromen und steinig herbe Mineralität. Die von Hand gelesenen Trauben werden kalt im Edelstahltank mazeriert, um dann langsam in die spontane Gärung überzugehen. Anschließend reift der fertige Wein mindestens 3 Wochen auf der Feinhefe, um schließlich mit minimalem Schwefel ohne Zusatzstoffe auf Flasche gefüllt zu werden. Spanien kann Weißwein, und das anders als erwartet. Zu gegrilltem Fisch, sommerlichen Salaten und vegetarischer Küche.

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2026+
Restzucker: 0,9 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Minimal geschwefelt |
keine Zusatzstoffe
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: leichte Filtration
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,14

0,75l
SPW21100



www.weinhalle.de