»Gaintus« Radical D.O Penedès

MontRubi

Reinsortige Sumoll. Eine alte autochthone rote Rebsorte, die einst im spanischen Penedes weit verbreitet war. Nachdem die Reblaus der Rebsorte den Garaus gemacht hatte, pflanzte man statt ihrer weiße Rebsorten für die Schaumweingewinnung und rote Rebsorten, die sich leicht verkaufen ließen.Radical ist der erste reinsortige Sumoll Spaniens. Die Reben stehen auf über 500 m Höhe, werden biologisch bewirtschaftet, die Trauben von Hand geerntet und im Keller schonend verarbeitet. Minimaler Schwefel, natürliche Vergärung per Wildhefen, sechs Monate Reife in gebrauchten 300l-Fässern auf der Feinhefe.
Der Wein? Schockierend! Ganz schön radikal! Mundwässernder Duft nach schwarzer Johannisbeere, Himbeere und Schattenmorelle. Ein Hauch Rosenblätter. Im Mund dann rasante Säure. Überall. Knackig frisch, frech und ganz schön präsent. Rotwein für heiße Nächte also, weil da die Säure höchst vergnüglichen Trinkfluß auslöst. Seine charmant spröden Gerbstoffe schreien aber nach entsprechender Essensbegleitung, denn den transparent rubinroten, fröhlich säuerlichen Gesellen trinkt man nicht solo. Man genießt ihn zu deftiger, durchaus auch fetter Begleitung. Da bringt er seinen eigenwilligen Charme vortrefflich zur Geltung. Radikaler Rebsortencharakter. Love it or leave it ...

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2028+
Restzucker: 0,2 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Nur 30 mg Gesamt-SO2 | keine Zusatzstoffe | ungeschönt | Naturwein
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Leichte Filtration
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,35

0,75l
SPR18101

www.weinhalle.de