Alkohol: 11 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2027+
Restzucker: 0,5 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Amphore
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Minimal geschwefelt| ungeschönt | Naturwein | in der Amphore gereift
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Vegan: Ja
pH-Wert: 3.25

0,75l
SPW19110

»Durona blanco« D.O Penedès

MontRubi

Spaniens Weißweine liegen im Trend. Hier eines der seltenen reinsortigen Exemplare der autochthonen Rebsorte Parellada, die neben Xarel-lo und Macabeo bisher in der Cava-Produktion Verwendung fand. Bei MontRubi im Penedes keltert man aus 40 Jahre alten Parellada-Reben einen beeindruckend guten Weißwein. Aufregend tiefgründig präsentiert er sich, mundwässernd frisch, verhalten im Alkohol und spürbar salzig in seiner kalkigen Mineralität. Sie verdankt er nicht nur der biologischen Bewirtschaftung seiner Reben, sondern auch einer kurzen Standzeit auf der Maische. Gegen Ende der spontanen Gärung im Edelstahltank wird der Wein in Amphoren aus lokaler Produktion umgezogen, in denen er auf der Feinhefe über sechs Monate hinweg reift. Dieser Ausbau in den Amphoren entsäuert den Wein sanft auf natürliche Weise und verleiht ihm anregend vibrierende Frische und jene eigensinnige Balance zwischen weicher Säure und samtig-sahnig wirkendem Mundgefühl, die »Durona« seinen so besonderen Reiz verleiht. Er erinnert entfernt an hochwertigen Meursault, den man auf Diät gesetzt hat ... ein aufregend anspruchsvoller Weißwein, der Meeresfrüchte aller Art, Blatt-, Gemüse und Fisch-Salate, frische Gemüseküche und vegetarische und vegane Gerichte so reizvoll wie gekonnt zu begleiten versteht.

K&U
www.weinhalle.de