



## »MM De Loxarel« Clàssic Penedès Brut Nature Reserva Loxarel Vitivinicultors

Diese Clàssic Penedès Reserva aus biodynamischer Produktion ist der pure Wahnsinn: Wie kann ein Schaumwein derart anspruchsvoller Qualität so preiswert sein? Hochwertig feine Perlung, straff und doch cremig am Gaumen, ultrapräzise im Mundgefühl und anregend reizvoll im Trunk. Erinnert unweigerlich an die Edel-Cuvées großer Marken-Champagner in den wertvollen Autolyse-Aromen der sechs Jahre langen Reife auf der Hefe in der Flasche. Rauchige Apfel- und hefige Röstaromen im Bukett, edel, vornehm und enorm anspruchsvoll im Auftritt, mit zartem Hauch von Veilchen und reifen Kirscharomen, die er dem beteiligten Pinot Noir verdankt.

Zwei rote Rebsorten, Pinot Noir und roter Xarello, prägen den Charakter dieses noblen Schaumweines. Ihre Trauben wurden in mehreren Durchgängen geerntet, um über verschiedene Erntezeitpunkte Aroma und Struktur »einstellen« zu können. Sie sorgen, unmittelbar nach der Ernte abgepresst, für die zwiebelschalenfarbenen Reflexe im Glas und für sich erst in der Wärme des Mundes lösende feine Perlung. Als undosierter »Brut Nature« präsentiert sich diese außergewöhnliche Reserva aufregend trocken und in Charakter und Eleganz als rarer Glücksfall auf dem Schaumwein-Markt. Wärmstens empfohlen als überzeugende Champagner-Alternative!.

Alkohol: 12 Vol %  
Trinkbar ab: sofort - 2031+  
Restzucker: 2 g/l  
Bewirtschaftung: Biodynamisch  
Ausbau: Edelstahltank  
Boden: Kalkmergel  
Besonderes: ungeschwefelt |  
ungeschönt | Naturschaumwein | fünf  
Jahre Reife auf der Hefe der  
Flaschengärung  
Vergärung: Spontan | Naturhefe  
Verschlussart: Sektkork  
ManVuin®: Ja  
Schönung: Keine  
Vegan: Ja  
pH-Wert: 3,09

0,75l  
SPW18804



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)