»MM De Loxarel« Classic Penedès Brut Nature Reserva

Loxarel Vitivinicultors

Diese Cava Reserva aus biodynamischer Produktion ist »der Wahnsinn«. Wir konnten es nicht glauben, als wir sie zum ersten Mal im Glas hatten, daß sie derart preiswert sein soll. Was hier geboten wird ist richtig hochwertige Perlung, fein, fast cremig, zugleich aber ultrapräzise und anregend reizvoll. Erinnert unweigerlich an die Edel-Cuvées der großen Marken-Champagner. Da kann er mithalten mit seinen wertvollen Autolyse-Aromen der sechs Jahre langen Reife auf der Hefe in der Flasche, und dem zarten Hauch von Veilchen und reifen Kirscharomen, die er dem beteiligten Pinot Noir verdankt. Die lange Reife auf der Hefe macht sich auch in rauchigen Apfel- und hefigen Röstaromen bemerkbar. Edel, vornehm und enorm anspruchsvoll im Auftritt zu derart fairem Preis ...

Zwei rote Rebsorten, Pinot Noir und roter Xarello, prägen den Charakter dieses begehrenswerten Cavas. 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« erweist sich diese außergewöhnlich gelungene Cava Riserva als aufregend trocken und in Charakter und Eleganz als rarer Glücksfall auf dem Schaumwein-Markt. Sie sei all jenen wärmstens empfehlen, die nach überzeugenden Champagner-Alternativen suchen.

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2028+
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

K&U
www.weinhalle.de