



»Blanco LXV« Xarello Vermell

Loxarel Vitivinicultors

Die weiße baskische Rebsorte Xarello ist abseits Ihrer Hauptrolle in der Cava-Produktion noch weitgehend unbekannt. Dass sie mit Xarello Vermell noch eine ampelographische Zwillingsschwester mit rötlicher Beerenschale hat, dürfte hierzulande kaum jemand bekannt sein. Sie wird hier in der traditionellen Ton-Amphore für 5 Monate auf der Hefe ausgebaut und teilweise auf den Schalen vergoren. Sie liefert deshalb durch ihre dickere, rötliche Beerenschale eine besonders griffige Textur, die im Mundgefühl deutlich spürbar ist im Vergleich mit ihrer weißen Verwandten. Die spät reifenden Trauben wachsen in 250m Höhe, auf biodynamisch bewirtschaftetem Boden, der für niedrigen PH-Wert und chemische Stabilität sorgt. Während der Weinbereitung kann deshalb auf Schwefelbeigabe verzichtet werden.

Alkohol: 12 Vol %

Trinkbar ab: sofort - 2030+

Restzucker: 0,2 g/l

Bewirtschaftung: Biodynamisch

Ausbau: Amphore

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Ausbau in Amphore |

ungeschwefelt | ungeschönt |

Naturwein

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: Ja

Schönung: Keine

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,09

0,75l

SPR23820

Das Ergebnis ist ein trocken und herb heftig duftender, leicht naturtrüber Weißwein mit herber, aber feiner Gerbstoffstruktur auf der Zunge, der durch den Ausbau in der Amphore mit langer Reifung auf der Feinhefe fast schwebend voluminos auf der Zunge wirkt.

Zurückhaltend reintönig im Duft nach Stein und Hefe, Fenchel und Lorbeer. Ein zugänglich frischer, aromatisch sauberer Naturwein für „Einsteiger“.

Serviert bei 6°-8°, prädestiniert ihn der niedrige Alkohol zum perfekten Begleiter minimalistischer Meeresfischküche, zu Austern, Meeresfrüchten und als Aperitif in geselliger Runde.



www.weinhalle.de