



Cava »Funambul Rosé« Brut Nature D.O. Azul y Garanza

Die junge Maria Barrena, Önologin mit Studium in Frankreich und Engagements in Burgund, produziert im Kerngebiet des traditionellen Cava, in Sant Sadurní d'Anoia in der D.O. Penedès, einen biologisch zertifizierten, Rosé Spitzen-Cava »Brut Nature«, also ohne Zusatz von Zucker.

»Funambul« hat sie ihn genannt, den Seiltänzer. Ein absoluter Renner in unserem Programm und endlich auch als Rosé erhältlich! Gekeltert aus 80% Garnacha und 20% Trepat, ausbalanciert stellt er seine Qualität unter Beweis: Feinperlig, cremig und geschmeidig, seidig und weich im Mundgefühl, buchstäblich erfrischend im Trunk und druckvoll am Gaumen, knochentrocken (0,8 g/l Restzucker!), ohne sauer zu sein oder hart zu wirken. Sein reintoniges Aroma erinnert an weiße Blüten, Brioche Teig aber auch an rote Früchte, unaufdringlich komplex und vornehm, mundwässernd frisch und animierend.

Den Grundwein vergärt sie spontan im Holzfaß und baut ihn bis zur Versektion auf der Feinhefe aus. Um eine möglichst feine Perlung zu erzielen, vergärt sie diesen Grundwein über 20 Monate hinweg in der Flasche auf der Hefe der zweiten Gärung. Ergebnis ist ein entspannt feinperliger Seiltänzer-Sprudel, Cava in seiner reinsten Form. Zu einem Preis, der unmöglich erscheint und doch erstaunlich möglich ist ...

Alkohol: 11.5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Restzucker: 0,8 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Kalkmergel

Besonderes: keine Dosage! minimaler

Schwefel | 20 Monate Hefelager

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Sektkork

ManVuin®: 1

Schönung: Keine

Vegan: Ja

pH-Wert: 3.2

0,75l

SCR11100



www.weinhalle.de