

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 mitten im Penedès einen biologisch zertifizierten Spitzen-Cava als Rosé »Brut Nature«, also ohne Zusatz von Zucker.

»Funambul« hat sie ihn genannt, den Seiltänzer. Ein absoluter Renner in unserem Programm, der hier endlich auch als Rosé erhältlich ist. Gekeltert aus den lokalen Rebsorten 80% Garnacha und 20% Trepat. Zu dem Preis fast unglaublich gut: Feinperlig, cremig und geschmeidig, seidig und weich im Mundgefühl, buchstäblich erfrischend im Trunk, knochentrocken (0,8 g/l Restzucker) und druckvoll am Gaumen, ohne sauer zu sein oder hart zu wirken. Das muss man erstmal so hinkriegen! Im Duft reintönig an weiße Blüten und frischen Teig erinnernd, durchzogen vom herben Hauch roter Früchte. Unaufdringlich komplex und vornehm, mundwässernd frisch und animierend und für seinen Preis ganz schön anspruchsvoll. Das gibt es so nur in Spanien. Ein entspannt feinperliger Seiltänzer-Cava, den man sich leisten kann.

Alkohol: 11.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2028+
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
Vegan: Ja
pH-Wert: 3.2

0,75l
SCR11100

K&U
www.weinhalle.de