

"A Delit" Vermentino Ecologico

Finca La Font de Jui

Ein anspruchsvoller Weißwein aus dem Penedes aus der Rebsorte Vermentino, die in Frankreich und Spanien zunehmend angebaut wird, weil sie sich in der Klimakrise mehr als andere bewährt. Hier per Ganztraubenpressung verarbeitet, also mit Stiel und Stängel schonend gepresst, dadurch zart herb und griffig im Mundgefühl. Unter Temperaturkontrolle in Edelstahltanks spontan vergoren, dadurch zurückhaltend im breitgefächerten, komplexen Bukett, das an reife Birne, Quitte und Zitrusfrüchte erinnert. Frucht und Würze in unaufgeregter Balance. Über 6 Monate rührt Winzer Josep Vila die Hefe im
Tank immer wieder auf, um so dem Wein ein dichter wirkendes, cremig weiches Mundgefühl zu vermitteln. Verhaltener Alkohol und animierende Säurestruktur betonen den Charakter der Frische und die salzig agierende Länge am Gaumen.

Dem Demeter-Betrieb aus dem Penedès gelingt mit diesem Vermentino ein anspruchsvoll strukturierter, aber auch zugänglich trockener Vermentino, der sich als perfekter Begleiter von Gemüse- und Fischküche empfiehlt. Süßen in der kulinarischen Begleitung sollte man ihm nicht zumuten. Ein authentisch mediterraner Vermentino auf Top-Niveau, dessen Preis-Genuss-Verhältnis außergewöhnlich stimmig erscheint.

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2030+
Restzucker: 0,5 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Lehm & Ton
Besonderes: Ungeschönt | keine Zusatzstoffe | Minimal geschwefelt
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schönung: Unfiltriert
pH-Wert: 3.16

0,75l
SPC23400

K&U
www.weinhalle.de