

Alkohol: 12 Vol %

Trinkbar ab: sofort - 2030+

Restzucker: 0,5 g/l

Bewirtschaftung: Biodynamisch

Ausbau: Edelstahltank Boden: Lehm & Ton

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1

Schönung: Unfiltriert

pH-Wert: 3.16

0,**75**l SPC23400

"A Delit" Vermentino Ecologico

Finca La Font de Jui

Ein hinreißender Vermentino aus biodynamischem Anbau. Nach der Handlese werden die Beeren zusammen mit den Stielen, schonend abgepresst. Diese Methode, insofern kompetent und gezielt

angewendet, sorgt für zarte Adstringenz und ein griffiges Mundgefühl.Die Spontangärung findet bei niedriger Temperatur in

Edelstahltanks statt und bewahrt dadurch eine appetitlich zurückhaltende,

reintönige Frucht, die an reife Birnen, Zitrusfrüchte und weiße Blüten

erinnert. Die Wildhefen vervielfältigen die Aromenpalette auf angenehm

subtile Art und verbinden Frucht und Würze in unaufgeregter Eleganz. Über 6 Monate hinweg rührt der Winzer Josep Vila die Hefe im

Tank immer wieder auf, dieser Vorgang, auch genannt Battonage, lässt den Wein

im Mund cremig und weich wirken, fördert Länge und Substanz. Der verhaltene

Alkohol und die animierender Säurestruktur hingegen, sorgen für Frische,

Finesse und die nötige Balance.

Dem Demeter-Betrieb aus dem Penedès, Finca La Font De Jui, gelingt hier nicht nur ein allgemein zugänglicher Alleskönner, sondern ein

authentisch mediterraner Vermentino auf Top-Niveau, der in in seiner

Einsetzbarkeit hoch flexibel agiert und ein äußerst seltenes Preis-Genuss-Verhältnis garantiert.

