

"A Delit" Sparkling Vermentino Ecologico

Finca La Font de Jui

Vermentino aus biodynamischem Anbau, sorgfältig von Hand gelesen und verarbeitet. Um einen stabilen Gärverlauf des Grundweins zu gewährleisten, erfolgt die Spontangärung
bei niedriger Temperatur

in Edelstahltanks. Durch den perfekten Lesezeitpunkt, die niedrige Gärtemperatur und den Verzicht auf Holz, wird die zarte, reintönige Weißblütigkeit und die, an Birnen und Zitrus erinnernde Frucht erhalten und mit kristalliner Frische balanciert.Um seinen Vermentino zu versekten, greift der Winzer Josep Vila auf die berühmte Méthode Traditionelle zurück. Die Schaumweingärung innerhalb der Flasche. Ganze 40 (!) Monate Hefelager sorgen für Finesse und eine weich-cremige Perlage, die immer feinperliger wird, je länger der Hefekontakt andauert.Zur Einordnung: Ein Non-Vintage Champagner darf bereits nach 15 Monaten gefüllt werden, Jahrgangschampagner muss mindestens 36 Monate auf der Hefe liegen.

Josep Vila und sein Demeter-Betrieb, Finca La Font De Jui, präsentieren einen ungewöhnlichen, wie allgemein zugänglichen Schaumwein, der als Aperitif und Essensbegleitung brilliert und jede Gelegenheit zum gemeinsamen Anstoßen mühelos niveauvoll begleitet.

Alkohol: 11,5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Restzucker: 0,8 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Lehm & Ton
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schönung: Unfiltriert
pH-Wert: 3.15

0,75l
SPC21222

K&U
www.weinhalle.de