

Clàssic Penedès »Mimas« 2021 Brut Nature

Finca La Font de Jui

»Mimas«, 44 Monate Hefelager, 100% Chardonnay. der Finca »La Font de Jui« in der spanischen DO Penedès. Ein »Clássic Penedès«, der seine 44 Monate Reifezeit auf der Hefe der zweiten Gärung auf der Flasche in Duft und Geschmack anspruchsvoll hefig, reif und nussig durch die Autolyse der Hefe präsentiert. Hochwertig komplex im Mundgefühl mit nobel feiner Perlung, die so manchem großen Champagner zur Ehre gereichen würde.
Classic Penedès. Die erste Appellation in Europa, die zu 100% ökologisch zertifiziert produziert. Hier also lebendiger Boden für lebendigen Wein durch zertifizierte Biodynamik. Niedrige Erträge. Im Keller keine Eingriffe, keine Korrekturen, keine Enzyme. Schonende Pressung (Whole bunch) mit nur 50% Ausbeute. Der Most wird nur per Schwerkraft bewegt. Spontane Gärung, 78% des Grundweins wird auf der Feinhefe im Stahltank ausgebaut, der Rest in gebrauchten Barriques, was die Aromatik und das Mundgefühl opulenter und vielschichtiger macht. »Brut Nature«, kein Zucker, keine Dosage. Dafür raffiniert feine Perlung und noble Autolyse-Noten durch lange Flaschenreife auf der Hefe. Im Mund knochentrocken, Im Duft intensiv und reif, getragen von belebend harmonischer Säure. Sorgfalt und Können für ein Schaumwein-Niveau, das zu diesem Preis nirgendwo sonst auf der Welt zu finden sein dürfte. Eigenständig im Stil, anspruchsvoll im Charakter, technisch brillant realisiert und weit origineller und anspruchsvoller, als sein Preis vermuten lässt. Bravo!

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Restzucker: 0,8 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Edelstahl | Holz
Boden: Lehm & Ton
Besonderes: keine Dosage | keine Zusatzstoffe | keine Schönung | 44 Monate auf der Hefe | Gesamt-SO2 15 mg/l
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Sektkork
ManVuin®: 1
Schönung: Unfiltriert
pH-Wert: 3.15

0,75l
SPC21200

K&U
www.weinhalle.de