

Clàssic Penedès »Ombres De Tardor« 2018 Extra Brut

Finca La Font de Jui

»Ombres De Tardor«, 54 Monate Hefelager, 100% Chardonnay, von Finca »La Font de Jui« in der spanischen DO Penedès. Ein »Clássic Penedès«, der seine 54 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, der Ausbau erfolgt auf der Feinhefe im Stahltank. »Extra Brut«, das besondere an diesem raren Schaumwein ist die ungewöhnliche Dosage aus einem 20 Jahre alten, roten Süßwein. Angenehm reif und opulent wirkt er, die Aromatik oxidativ altmodisch, die gelbe Frucht zurückhaltend, nussig und fast ein wenig salzig. Dafür raffiniert fein cremige Perlung und noble Autolyse-Noten durch lange Flaschenreife auf der Hefe. Im Mund knochentrocken. 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: Dosage: 6 ml 20 Jahre alter Süßwein (rot) | keine Zusatzstoffe | keine Schönung | 54 Monate auf der Hefe | Gesamt-SO2 10 mg/l
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Sektkork
ManVuin®: 1
Schönung: Unfiltriert
pH-Wert: 3.15

0,75l
SPC18202

K&U
www.weinhalle.de