

MAS CANDI Corpinnat »Prohibit« Brut Nature

Mas Candí

»Prohibit«. Verboten. Weil in den Statuten der EU und des Penedès die reinsortige Verwendung jener Rebsorte, die diesem Wein nicht nur seine hellrote Farbe verleiht, sondern auch seine Säure und seinen merkwürdig neutralen Charakter, nicht vorgesehen ist. Sumoll heißt sie, die eigenwillige, fast schon vergessen geglaubte lokale rote Rebsorte, der sich seit ein paar Jahren engagierte Winzerinnen und Winzer wieder zuwenden, weil man ihr nachsagt, gut mit den Herausforderungen der Klimakrise zurechtzukommen.
Prohibit ist einer der wenigen Schaumweine im Penedès, der reinsortig Sumoll gewidmet ist. Die frische Säure der Sorte und ihr niedriger pH-Wert sorgen für mikrobiologische Stabilität und lassen Winzer Ramon Jané so weitgehend auf Schwefel verzichten. Geschmacklich dominiert pikant würzige Frische in einem fast neutral wirkenden Schaumwein, dessen hellrote Farbe sich kurzer Maischegärung verdankt. Sein Perlenspiel kommt fein und leise auf die Zunge. Appetitlich mundwässernde Säure zieht in rasanter Frische an den Gaumen. Im leisen Duft Anklänge an rote Früchte und Trockenblumen. Schwer zu beschreiben, was hier in Duft und Geschmack passiert, denn die 24 Monate Reifezeit auf der Hefe der zweiten Gärung dominieren diesen Corpinnat physisch mehr als seine Rebsorte. Prohibit macht eher die Physik des Blasenspiels erlebbar, als den Charakter der Rebsorte - und ist ihm doch ganz verfallen. Ein knackig erfrischender Schaumwein für die heißen Tages des Jahres, den man eher fühlt als riecht und schmeckt.

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2030
Restzucker: 2 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamik
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Lehm & Ton
Besonderes: keine Dosage | keine Zusatzstoffe | keine Schönung | mind. 24 Monate auf der Hefe
Vergärung: Spontan & Reinzucht
Verschlussart: Sektkork
ManVuin®: 1
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,05

0,75l
SCW23302

K&U
www.weinhalle.de