

MAS CANDI Corpinnat »Indomable« Brut Nature

Mas Candí

Die Spitze im Programm von Mas Candi. Ein Corpinnat (= Synonym für speziellen Cava) mit unverwechselbar spanischer Aromatik und eigensinnig großem Charakter, dessen raffiniertes Perlenspiel so fein, so sinnlich und so sensibel die Sinne reizt, wie das nur wenige Schaumweine der Welt können. Die Kohlensäure-Moleküle hatten satte 60 Monate Zeit, sich während der Reife auf der Hefe in der Flasche in die Matrix des spontan im Stahltank vergorenen Grundweines zu integrieren - je länger die Reife auf der Hefe der Flaschengärung, um so feiner und »leiser« die Perlung. Ein echtes Qualitätsmerkmal, dem die »Corpinnat«-Winzer programmatisch huldigen.
»Indomable«, unbezähmbar. Winzer Ramon Jané bezieht dies auf den ureigenen Charakter dieses Schaumweinwunders, das er je zur Hälfte aus den lokalen Rebsorten Xarel·lo und Sumoll keltert. Durch ihre straffe Säureader, ihre blasse Farbe und ihren eigenwillig kargen Charakter gilt Sumoll, die schon kurz vor dem Aussterben stand, gemeinhin als unbezähmbar. Hier stellt sie, raffiniert vom reifen gelben Charme der Partnersorte Xarel·lo wohltuend umrahmt, souverän ihre Eignung als Schaumweinsorte unter Beweis. 65 Jahre alte Reben sorgen für ein hinreißend dicht und cremig reif wirkendes Mundgefühl, dem die Aromen des langen Hefelagers anspruchsvolle Komplexität verleihen. Aufregend pur in Anspruch und Wirklichkeit. Große Klasse. Corpinnat und Sumoll - eine Welt für sich.

Alkohol: 12% Vol %
Trinkbar ab: Sofort - 2030+
Restzucker: 2 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Lehm & Ton
Besonderes: keine Dosage | keine Zusatzstoffe | keine Schönung | 60 Monate auf der Hefe | biologisch zertifiziert
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Sektkork
ManVuin®: 1
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,14

0,75l
SCW18303

K&U
www.weinhalle.de