

MAS CANDI Corpinnat Brut Nature

Mas Candí

Wie ist so hochwertiges Schaumweinvergnügen zu derart günstigem Preis möglich? Das können so nur die Spanier: Sensibel feine Perlung im Mund, knochentrocken und frisch in der Säure, zugleich aber sanftmütig und feinsinnig in der physischen Wirkung. Ein Corpinnat, der die überzeugende Physik seines Perlenspiels zur Hauptsache macht. Man könnte ihm im Vergleich mit Spitzen-Champagnern fehlende Länge und mangelnde Druckentfaltung am Gaumen attestieren. Doch spielt das hier eine Rolle, wo das Mundgefühl so gut tut und so stimmig wirkt, daß man gar nicht auf die Idee kommen will, den strahlend klar fokussierten Schaumwein kritisieren oder vergleichen zu wollen?
Im Nachklang ahnt man die perfekte Reife des Lesegutes, und die alten, lokalen Rebsorten des Penédès verleihen diesem Schaumweinwunder den unverwechselbaren Charakter seiner Herkunft: ‚Xarel·lo (45%), Macabeu (30%), Sumoll (12%) und Parellada (13%) finden hier zu einer Harmonie zusammen, die Freude macht. Da paart sich knackige Frische mit geschmeidiger Eleganz. Da vermählt sich noble Zitrusfrucht im Duft mit den nussigen Aromen der Reife auf der Hefe der zweiten Gärung. Schäumender Wein als sinnlich orales Vergnügen. Was will man mehr - zumal Mas Candis »Brut Nature« auch preislich eine Klasse für sich ist, bietet er doch die unerwartet gelungene Erfüllung nicht ausgesprochener Ansprüche an Schaumwein. Diese Flasche holt man sich gerne hoch, weil sie unkompliziert aber anspruchsvoll glücklich macht.

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2031
Restzucker: 3 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Lehm & Ton
Besonderes: keine Dosage | keine Zusatzstoffe | keine Schönung | 18 Monate auf der Hefe
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Sektkork
ManVuin®: 1
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,1

0,75l
SCW24301

K&U
www.weinhalle.de