



»Macabeu« Serres Velles D.O Penedès

MontRubi

Origineller Weißwein aus reinsortiger Macabeo, in Spanien auch Viura genannt. Hier zeigt sich die Rebsorte von ihrer besten Seite: Eigenständig straff und mundfüllend potent, kraftvoll im Körper, enorm würzig im Duft, frisch in der Säure, ungeschminkt natürlich in Geschmack und Wirkung. Man fühlt ihn, den Kalk, auf dem die Reben stehen. Matt belegt er die Zunge. Ein Weißwein mit zwei Seiten: Die eine frisch, rassig und ungemein animierend im Trinkfluß, die andere reif, weich und mundfüllend opulent. Das Zusammenspiel erinnert an großen weißen Burgunder. Tatsächlich wurden die Trauben bewußt zu unterschiedlichen Zeiten gelesen: Ende August für Frische und Spannung, Anfang Oktober für Körper, Saft und Kraft. Beide getrennt angebaut, kurze Maischestandzeit von 48 h, dann ins 500l-Faß aus französischer Eiche gelegt, später miteinander verschnitten.

Macabeo kann große Weißweine liefern, die über zehn und mehr Jahre zu echter Größe heranreifen können. Dann wie hier eher würzig als fruchtig, eher Struktur als Aroma. Eine der großen weißen Rebsorten Spaniens, die hier auf 530 m Höhe besonderes Profil beweist. 2021 war ein schnelles heißes Jahr, das einen sehr charmanten, ungewöhnlich aromatischen Weißwein hervorbrachte. Raffiniert schlank und doch opulent, angenehm verhalten im Alkohol, duftig und transparent im Mundgefühl, dann aber enorm lang und griffig am Gaumen. Großer Wein! Genial zu Sardinien, Rohmilch-Käse vom Schaf, zu gegrilltem und gebratenem Schwein und zu mediterraner Gemüse- und Fischküche. Beeindruckend anders, überzeugend gut.

Alkohol: 11 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2028+
Restzucker: 0,2 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Minimal geschwefelt |
ohne Zusatzstoffe | Naturwein
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Leichte Filtration
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,25

0,75l
SPW21112



www.weinhalle.de