Blanco Natural »A Pèl« Xarel-lo Amphora

Loxarel Vitivinicultors

Spannender Weißwein! Aufregend. Provozierend. Sinnlich anregend. Wunderbar inspirierend.Xarel-lo. Die große weiße Rebsorte des Penedes. Ihre Reben stehen hier in der Gemeinde »Pla de Manlleu« im Alto Penedes auf 700 m Höhe. Die Böden sind karg, steinig und kalkhaltig, die Parzelle umgeben von Kiefern, Eichen, Ginster und der Biodiversität aromatischer Wildkräuter. Diese Umgebung meint man hier riechen und schmecken zu können. Irre würzig im Mund. Anis, Fenchel und Kreuzkümmel. Rosenblüten, salzige Mineralität, nordafrikanische Gewürze, Wildkräuter und Minze in sich ständig veränderndem Vielklang. Durchaus anstrengend, aber auch entspannend. Fordernd, aber auch begeisternd.

Ein souverän leiser, in sich ruhender Weißwein. Wie traditioneller georgischer Amphoren-Wein, dessen Charakter die Beerenschale dominiert. Auch dieser ungeschönte, naturtrübe Weißwein reifte sechs Monate auf den Schalen seiner Beeren in der 720l-Ton-Amphore. Ohne Kontrolle der Temperatur, ohne Schwefel und andere Zusätze. Naturwein, auf der Maische vergoren, also Orange-Wein. Folglich dominieren hier Gerbstoffe das Spiel auf der Zunge. Pikant würzig und salzig, trocken und schlank im Mundgefühl, fast stumpf vor Mineralität und Phenolik in der Wirkung, aber enorm lang und raffiniert kühl am Gaumen im kraftvoll schlanken Zug des niedrigen pH-Wertes.Josep Mitjans beherrscht sein Handwerk in einem aufregend guten Weißwein, der auf hohem Niveau den klassischen »Kenner« fordert und provoziert, den Könner aber anregend begeistern wird.

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2026+
Restzucker: 0,4 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Amphore
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Amphore | ungeschwefelt | ungeschönt | Naturtrüb | Maischevergoren | Natur- und Orange-Wein
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,24

0,75l
SPW22810

K&U
www.weinhalle.de