Alkohol: 11.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2025+
Restzucker: 0 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Kalkmergel
Besonderes: keine Dosage| minimaler Schwefel | 20 Monate Hefelager
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Sektkork
ManVuin®: 1
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3.2

0,75l
SCW11100

Cava »Funambul Equlibri Natural« Brut Nature D.O.

Azul y Garanza

Die junge Maria Barrena, Önologin mit Studium in Frankreich und Engagements in Burgund, produziert im Kerngebiet des traditionellen Cava, in Sant Sadurní d'Anoia in der D.O. Penedès, einen Cava »Brut Nature«, also ohne Zusatz von Zucker, der einer der wenigen biologisch zertifizierten Spitzen-Cavas Spaniens ist.

»Funambul« hat sie ihn genannt, den Seiltänzer. Entsprechend ausbalanciert stellt er seine Qualität unter Beweis: Feinperlig, cremig und geschmeidig, seidig und weich im Mundgefühl, buchstäblich erfrischend im Trunk und druckvoll am Gaumen, knochentrocken (0 g/l Restzucker!), ohne sauer zu sein oder hart zu wirken. Sein zart hefiges Aroma erinnert an weiße und gelbe Blüten im Frühling, aber auch an Meeresgischt, unaufdringlich und vornehm, mundwässernd frisch und animierend.

Maria keltert ihn aus den traditionellen weißen Rebsorten des Cava, aus Xarel.lo (50%), Macabeo (30%) und Parellada. Deren Reben wurden von ihrer Familie 1935 gepflanzt und stehen nur wenige Kilometer vom Mittelmeer entfernt. Maria bewirtschaftet sie zusammen mit ihrem Partner zertifiziert biologisch. Den Grundwein vergärt sie spontan im Holzfaß und baut ihn bis zur Versektung auf der Feinhefe aus. Um eine möglichst feine Perlung zu erzielen, vergärt sie diesen Grundwein über 20 Monate hinweg in der Flasche auf der Hefe der zweiten Gärung. Ergebnis ist ein entspannt feinperliger Seiltänzer-Sprudel, Cava in seiner reinsten Form. Zu einem Preis, der unmöglich erscheint und doch erstaunlich möglich ist ...

K&U
www.weinhalle.de