



»Miratge« Clàssic Penedès Brut Nature

Finca La Font de Jui

Ein absoluter Glücksgriff unter unseren Schaumweinen ist »Miratge« (gesprochen »Miradsch«) der Finca »La Font de Jui« im spanischen Penedès. Ein »Clàssic Penedès«, der in Duft und Geschmack seine 30 Monate Reifezeit auf der Hefe der zweiten Gärung auf der Flasche unmißverständlich präsentiert. Hefig, nussig und komplex in jeder Hinsicht, mit nobel feiner Perlung, die vielen Champagnern zur Ehre gereichen würde. 50% Chardonnay für Frische, Rückgrat und Haltbarkeit, Pinot Noir für Frucht und weinige Fülle.

Classic Penedès. Die erste Appellation in Europa, die zu 100% ökologisch zertifiziert produziert. Ein Vorbild, das Schule machen sollte, hierzulande aber auf taube Ohren stößt. Stattdessen haben die »Konservativen« bei uns 2023 das Pestizid-Reduktionsgesetz der EU gekippt und Glyphosat für weitere 10 Jahre genehmigt...

Hier dagegen mustergültige Arbeit im Weinberg. Zertifizierte Biodynamik. Niedrige Erträge. Im Keller keine Eingriffe, keine Korrekturen, keine Enzyme. Schonende Pressung bis maximal 50% Ausbeute. Der Most wird nur per Schwerkraft bewegt. Spontane Gärung der Grundweine ohne Temperaturkontrolle. Der Winter sorgt für natürliche Klärung, der Ausbau findet auf der Feinhefe im Stahltank statt, kein Schwefel bei der Abfüllung. »Brut Nature«, kein Zucker, keine Dosage. Dafür raffiniert feine Perlung und noble Autolyse-Noten durch die lange Flaschenreife auf der Hefe. Obwohl knochentrocken, intensiv und reif im Geschmack, getragen von belebend harmonischer Säure. Sorgfalt und Können für ein Schaumwein-Niveau, das zu diesem Preis kaum irgendwo sonst auf der Welt zu finden sein dürfte. Eigenständig im Stil, überzeugend im Charakter, brillant realisiert. So originell wie anspruchsvoll. Bravo! Degorgement 07/23

Alkohol: 12 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2026+

Restzucker: 1,3 g/l

Bewirtschaftung: Biodynamisch

Ausbau: Edeltank

Boden: Lehm & Ton

Besonderes: keine Dosage | keine

Zusatzstoffe | keine Schöpfung | 30

Monate auf der Hefe | Gesamt-SO₂ 27
mg/l

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Sektkork

ManVuin®: 1

Schöpfung: Unfiltriert

Vegan: Ja

pH-Wert: 3.1

0,75l

SCW20201



www.weinhalle.de