

Cava »Castell de Fades« Brut

Josep Masachs

Der erste Bio-Cava des Hauses Masachs, für den Tochter Laura und Sohn Alex verantwortlich zeichnen, die jüngste Generation des Familienbetriebs, die auch hier den Wandel zur regenerativen Bewirtschaftung eingeleitet hat, die der Weinbau im von Wassermangel heftig geplagten Spanien so dringend braucht.
Das harmonische Gleichgewicht zwischen Säure und Reife erzielen die beiden über die separate Ernte verschieden hoch liegender Parzellen, mit deren unterschiedlicher Traubenreife sie gekonnt »spielen«. Den Grundwein vergären sie im Edelstahltank, die zweite Gärung in der Flasche leiten sie mit einer Hefe ein, die sie aus den eigenen Weinbergen selektioniert haben. Damit Reife und Hefeautolyse Komplexität und Fülle entwickeln können, reifen sie den Cava über 14 Monate in der Flasche auf der Hefe zur Bildung der Kohlensäure. Mit dem Degorgierdatum auf dem Etikett zeigen sie an, wann sie den Cava von der Gärhefe genommen haben. Er sollte dann binnen 2-3 Jahren genossen werden.
Seinen Charakter erhält dieser Cava durch die traditionellen autochthonen Rebsorten des Penedes: Xarel·lo, Macabeo und Parellada. Sie sorgen für Fülle und Körper, für Strahlkraft und Frische und für jenes eigenständige Aromenspektrum, das Cava zum Cava macht. Trotz bemerkenswert günstigen Preises bietet Masachs »Castel de Fades« Organic Brut selbstbewußte Intensität in Duft und Geschmack und nussige Fülle, die an frischen Teig, geröstete Mandeln, frischen Apfel und Zitrusfrüchte erinnert. Seine feine Säure agiert unaufdringlich, seine Perlung wirkt hochwertig fein und belebt das Mundgefühl. Ein Glücksfall, wie ihn nur Spanien zu derart fröhlichem Preis produzieren kann.

Alkohol: 11.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2024+
Restzucker: 7 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Geringe Dosage | Wenig Schwefel | Hohes technisches Niveau
Vergärung: Reinzuchthefe
Verschlussart: Sektkork
ManVuin®: 1
Schönung: Filtriert
Vegan: Ja
pH-Wert: 3.19

0,75l
SCW20213

K&U
www.weinhalle.de