



## »L'Ancestral« Rosé (Sumoll)

### MontRubi

»Ancestral« steht für »Pétillant naturel«, abgekürzt Pet Nat, also die Schaumweinherstellung per natürlicher Gärung auf der Flasche ohne Zusatz von Zucker und Hefe. Ohne Filtration und ohne Schwefelzusatz. Naturschaumwein aus natürlich spontaner Gärung.

Gekellert aus der alten autochthonen Rebsorte Sumoll, die einst der Reblaus zum Opfer fiel und daraufhin in Vergessenheit geriet. Die rote Rebsorte verleiht diesem Rosé neben niedrigem Alkohol vor allem rasante Frische, die sich in rassischer Säure auf der Zunge Bahn bricht. Nicht jedermanns Sache, aber hier wird eben nicht entsäuert oder anderweitig korrigierend eingegriffen und so zeigt sich dieser Schaumwein so ungeschminkt, wie die Natur ihn gemacht hat: Zartes Rosé; im Duft hefige Frische und die rauchigen Noten der Rebsorte, die an Kartoffelfeuer im Herbst erinnern, aber auch den Duft von Sauerkirsche und Granatapfel verströmen. Am Gaumen geschmeidig, auf der Zunge feinperlig, trocken und belebend frisch in der Säure, die diesen Natur-Schäumer als hochsommerlichen Durstlöscher in Szene setzt. Zu gegrilltem Lachs, geräucherter Forelle, gebratenen Gemüsen oder regionalen Wurstwaren. So einfach, so gut.

Alkohol: 10,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2026

Restzucker: 0,2 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Betontank

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Ungeschwefelt | spontan

vergoren | Naturschaumwein

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Kronkorken

ManVuin®: 1

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,15

0,75l

SPR21111



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)