



»Cora« Moscat Amphora

Loxarel Vitivinicultors

Wir lieben guten Muskateller, zumal, wenn er so ambitioniert und gelungen realisiert wird wie hier von »Loxarel«. Die uralte Aromasorte kann penetrant simpel ausfallen. Hier greift sie nach den Sternen in einer überaus raffinierten Version, die zwar durchaus laut und expressiv im Duft daherkommt, der durch den schwefelfreien Ausbau in der Amphore aber eine anspruchsvolle Wendung erfährt. Holunderblüte, Pfirsich und tropische Früchte verschmelzen in einem aufregend dichten Mundgefühl zu pikant salziger Mineralität im Nachklang, die dem Wein unerwartete Klasse verleiht. Was er bei angenehm verhaltenem Alkohol an geschmacklicher und physischer Qualität auf die Zunge spült, läßt den Preis der Flasche kaum glauben. Trinkvergnügen pur.

Hefige Geschmeidigkeit am Gaumen. Dichte Frische im Mundgefühl. Aromatisch so reizvoll wie anspruchsvoll. Würze, Salz und Physis. Je mehr Luft der Wein bekommt, um so mehr offenbart er sich im Mund. Klassewein aus Muscat d'Alexandria, Muscat de Frontignan und Xarel-Lo. Ein persönlicher Favorit im Programm als Begleiter aromatisch frischer Küche, der auch »solo« oder in geselliger Runde zum guten Freund 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 | Natur- und
Orange-Wein
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,24

0,75l
SPW22830



www.weinhalle.de