



El Renegado Blanco (Macabeo/Moscatel) Nodus

Ein ungewöhnlich preiswerter Weißwein aus zertifiziert biologischem Anbau aus der spanischen D.O. Utiel-Requena. Zu diesem Preis kann der Wein nur aus einem Großbetrieb kommen, wie wir ihn ansonsten nicht im Programm haben. Die Bodega Nodus bewirtschaftet 540 ha. Ihre Bio-Linie »Renegado« aber hat uns überzeugt. Hier finden die klassischen weißen Rebsorten Macabeo und Moscatel in einem unprätentiösen, sauber produzierten, erstaunlich appetitlichen Weißwein zusammen, der ob seines höchst erfreulichen Preis-Genuß-Verhältnisses nicht nur im Catering Spaß macht, sondern auch Feierlichkeiten schmückt und die eigene alltägliche Weinlust fröhlich zu stillen weiß.

Aromatisch duftig und im Trunk angenehm frisch in saftig milder Säure, und mit 12% Alkohol angenehm leicht, entstammt er Maschinen-Ernte und kühler Vergärung per Reinzuchthefer im Edelstahltank. Große Komplexität kann man da nicht erwarten. Aber als Weißwein für fast alle Gelegenheiten liefert er erstaunliches Trinkvergnügen, das auch anspruchsvolle Genießer:innen beglückt und zu diesem Preis nur aus Spanien kommen kann. Technisch produziert, aber sehr gelungen. Also ab damit in die Gläser

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2024
Restzucker: 1,1 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Maschinenlese |
technisch verarbeitet
Vergärung: Reinzuchthefer
Verschlussart: Diam 5
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Filtration
pH-Wert: 3,44

0,75l
SVW22100



www.weinhalle.de