



»Durona blanco« D.O Penedès

MontRubi

Weißwein aus der autochthonen Rebsorte Parellada, die neben Xarello und Macabeo für die Cava- Produktion verwendet wird.

Seit über 40 Jahren, stehen die Parellada-Reben von MontRubi auf Kalk-Erde, über 500 Meter hoch, was dem Wein die Frische, den niedrigen Alkohol und seine kalkige Mineralität verleiht.

Die Trauben werden von Hand gelesen, der Saft gärt, bei kurzem Schalenkontakt für griffigere Textur, in traditionellen Amphoren, die in lokaler Handarbeit gefertigt werden.

In eben diesen Amphoren, entsäuert der Wein auf natürliche Weise und reift nach der Gärung so lange auf der Feinhefe weiter, bis er den gewünschten sensorischen Charakter erreicht.

Begleitet Meeresfrüchte, grüne Salate, weißen Spargel und leichte vege- oder pescetarische Sommerküche.

Alkohol: 11 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2023

Restzucker: 0,5 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Sand/Lehm/Geröll

Besonderes: Minimal geschwefelt

Naturwein | in Umstellung

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Schönung: Leichte Filtration

Vegan: Ja

pH-Wert: 3.32

0,75l

SPW19110



www.weinhalle.de