



2017

»Miratge« Clàssic Penedès Reserva

Finca La font de Jui

Ein echter Glücksgriff unter unseren Schaumweinen ist »Miratge« (gesprochen »Miradsch«) der biodynamisch zertifizierten Finca »La Font de Jui« im spanischen Penedès. Eine Reserva mit 26 Monaten Reifezeit auf der Hefe der Flaschengärung. 50% Chardonnay stehen für Frische, Rückgrat und Haltbarkeit, Pinot Noir liefert Frucht und Fülle.

Mustergültige Arbeit im Weinberg. Zertifizierte Biodynamik, niedrige Erträge, Dauerbegrünung. Im Keller minimale Eingriffe, keine Korrekturen, keine Enzyme. Schonende Pressung bis maximal 50% Ausbeute, der Most wird nur per Schwerkraft bewegt. Die Gärung der Grundweine erfolgt spontan ohne Temperaturkontrolle, der Winter sorgt für natürliche Klärung, der Ausbau findet auf der Hefe im Holzfaß statt, der Cava hat selbst bei der Abfüllung keinen Schwefelzusatz gesehen. Sorgfalt und Können bis ins kleinste Detail. »Clàssic Penedès« ist die erste und einzige Appellation der Welt, die vollständig biologisch bewirtschaftet wird, mit einem Lastenheft, das in seinen Anforderungen an An- und Ausbau, Reifezeit und Qualität weit über die des spanischen Cava hinausgeht. Ihre Winzer haben die Chancen des neuen europäischen Weinrechtes 2014 begriffen, ergriffen und visionär umgesetzt. Der deutsche Weinbau hat sie bis heute nicht begriffen. Ein historisches Versäumnis.

Ergebnis ist ein Schaumwein-Niveau, das zu diesem Preis nirgendwo sonst auf der Welt zu haben ist. Eigenständig, hochwertig und überzeugend. Hefig im Duft, reif im Stil, feinperlig saftig im Mundgefühl. Und das ohne Zuckerzusatz, »Extra Brut« deklariert. Man riecht sie, die Autolyse-Noten der langen Reifezeit auf der Hefe. Man fühlt sie, die raffiniert weiche Perlung. Und man genießt sie, die intensiv reife Geschmacksfülle in superharmonischer Säure. Ein verblüffend guter Schaumwein, der so Spaß macht, wie sein Preis Staunen auslöst. Bravo!

Alkohol: 12,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2024+

Restzucker: 1 g/l

Anbau: Biodynamisch

Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Kalkmergel

Besonderes: keine Dosage | minimaler

Schwefel | 26 Monate auf der Hefe

Dekantieren: Nein

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Sektkork

ManuVin®: Ja

Schwefel: Nein

Schönung: Unfiltriert

Vegan: Ja

pH-Wert: 3.14

0,75l

18,00 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

SCW20201



www.weinhalle.de