



ohne Jahr

## Cava »Funambul Equilibri Natural« Brut Nature D.O. Azul y Garanza

Die junge Maria Barrena, Önologin mit Studium in Frankreich und Engagements in Burgund, produziert im Kerngebiet des traditionellen Cava, in Sant Sadurn d'Anoia in der D.O. Penedès, einen Cava »Brut Nature«, also ohne Zusatz von Zucker, der einer der wenigen biologisch zertifizierten Spitzen-Cavas Spaniens ist.

»Funambul« hat sie ihn genannt, den Seiltänzer. Entsprechend ausbalanciert stellt er seine Qualität unter Beweis: Angenehm feinperlig, cremig und geschmeidig, seidig und weich im Mundgefühl, erfrischend im Trunk und druckvoll am Gaumen, vor allem aber trocken, ohne sauer zu sein oder hart zu wirken. Sein zart hefiges Aroma erinnert an weiße und gelbe Blüten im Frühling, es ist unaufdringlich und vornehm. Maria keltert ihn aus den traditionellen weißen Rebsorten des Cava, aus Viura (25%), Parellada (25) und Xarel·lo. Deren Reben sind 25 bis 50 Jahre alt und stehen nur wenige Kilometer vom Mittelmeer entfernt. Maria bewirtschaftet sie zusammen mit ihrem Partner zertifiziert biologisch. Den Grundwein vergärt sie spontan im Holzfaß und baut ihn bis zur Versektung auf der Feinhefe aus. Um möglichst feine Perlung zu erzielen, vergärt sie den Grundwein auf der Flasche über 15 Monate hinweg auf der Hefe der zweiten Gärung. So entsteht ein Ausnahme-Cava, dessen Preis fast unglaublich erscheint. Diesen Cava kann selbst der säureempfindlichste Magen genießen. In Marias Seiltänzer-Sprudel steckt kein Gramm verborgenen Zuckers.

Alkohol: 11,5 Vol %  
Trinkbar ab: sofort  
Optimale Reife: - 2021+  
Restzucker: 0.5 g/l  
Anbau: Biologisch  
Ausbau: Barrique (gebraucht)  
Boden: Kalkmergel  
Besonderes: keine Dosage | 15 Monate  
Hefelager  
Dekantieren: Nein  
Vergärung: Spontan | Naturhefe  
Verschlussart: Sektkork  
ManuVin®: Ja  
Schwefel: Nein  
Schönung: Filtriert  
Vegan: Ja  
pH-Wert: 3.15

0,75l

**14,00 EUR**

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

SCW11100



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