

2011

El Corral Cremat Brut

Albet i Noya · Spanien



Ein lang gereifter Schaumwein aus dem Corral Cremat-Weinberg, einem natürlichen Amphitheater auf fast 400 Metern Höhe in den Ordal Mountains. Xarel·lo in seiner reinsten Form – langsam gereift mit hoher Säure, perfekt für lange Hefelagerung. Handlese, sanfte Ganztraubenpressung und traditionelle Flaschengärung, gefolgt von zehn Jahren auf der Hefe. In der Nase intensive Noten von Hefe, Gebäck, Wildblumen und mediterranen Kräutern. Am Gaumen voluminös, mit feinen Perlen und einem eleganten, frischen Kräuter-Finish. Ein charakterstarker, tiefgründiger Clàssic Penedès mit einzigartiger Mineralität und Finesse!

Weineigenschaften

komplex, kräftig, lang, mineralisch, reduktiv, spritzig, vollmundig, würzig, Besondere Momente, Geschenk, Privat, Trinkbereit, Ihn, Sie, Divers, Für mich, konservativ & klassisch, Flaschengärung Bio,

Weindaten

Alkoholgehalt	12,5 % vol
Trauben	Xarel·lo
Trinktemperatur	8-10 °C
Allergene	Sulfite
Zertifikat	ES ECO 019 CT
Erzeuger	Albet i Noya s.L.
Region	Katalonien, Penedès

ADRESSE

Weinzeit Weindepot OG
Mariahilfstraße 29 Ost Shed 14
6900 Bregenz
Tel.: +43 664 348 4428
office@weinzeit.at

ÖFFNUNGSZEITEN

Freitag
09:00 - 13:00 Uhr
14:00 - 18:00 Uhr

Samstag
09:00 - 13:00 Uhr

Oder Sie vereinbaren einfach telefonisch einen Termin.

Bio, von der Rebe bis ins Glas.



AT - BIO - 301