

Penedès DO Petit Albet Brut Reserva 2024

Bio-Wein

Feinfruchtiger, verspielter Schaumwein, cremige Perlage, harmonisch mit zarter Briochenote und einem Hauch Gerbstoff.

Winzer: Albet i Noya
Region: Penedès
Rebsorte: Xarello, Macabeo, Parellada
Farbe: weiß
Ausbau: Método Tradicional, 15 Monate auf der Hefe
Alkohol: 11.0 % vol
Trinktemperatur: 6 - 8°C

Kulinarischer Tipp: Extrem trinkig mit Finesse und für jeden Anlass zu haben

0.75 l – Bestellnummer n324124

Albet i Noya
Penedès

Penedès ist die bedeutendste Weinregion Kataloniens. Sie versorgt die durstige Hafenstadt Barcelona mit einfachen und weniger einfachen Weinen und Schaumweinen. Auf den 27.500 Hektar Rebfläche des Anbaugebiets werden heute weit über 100 Rebsorten kultiviert, von denen 15 als DO zugelassen sind. Während man Xarel·lo, Macabeu und Parellada in dieser Landschaft ohne Unterbrechung anpflanzte, kultivierte man die anderen Rebsorten wieder neu, nachdem sie durch die Reblausplage im 19. Jahrhundert ausgerottet worden waren. Als Josep Maria und Antoni Albet i Noya das bereits 1903 gegründete Weingut Can Vendrell 1972 übernahmen, stellten sie es sukzessive auf ökologischen Weinbau um. Damit waren sie Anfang der 1980er-Jahre Spaniens erste Biowinzer. Von den 145 Hektar Land von Albet i Noya sind knapp 80 mit Reben bepflanzt. Die Weinberge liegen an den Berghängen des westlichen Teils des Ordalgebirges und sind nach Süden ausgerichtet. Die Böden werden genau analysiert, um festzustellen, welche Parzelle für welche der im Weingut verwendeten 15 Rebsorten am geeignetsten ist.

Abbildung unverbindlich