

Lucidity Brut Nature Corpinnat

75cl



75 cl

 - Penedès - 2023

 Celler Cisteller

Lucidity Brut Nature 2023 ist ein präziser Corpinnat aus Xarel-lo und Macabeo von kalkreichen Lagen der Muntanyes d'Ordal. Die Nase verbindet Zitrus, grünen Apfel, weisse Frucht, wilden Fenchel, frische Hefe und Gebäck. Am Gaumen wirkt er trocken, straff und mineralisch, mit feiner Mousse, salziger Spannung und klarer Säure. Separate Vergärung in Edelstahl und 300-Liter-Eichenfässern, elf Monate Hefelager sowie 18 Monate Flaschenreife formen Tiefe. Cisteller arbeitet ohne Dosage und ohne Schwefel



Traubensorte

55% Xarel-lo, 45% Macabeo



Herkunft

Penedès



Produzent

Celler Cisteller



Vinifikation

Getrennte Handlese der Parzellen, schonende Ganztraubenpressung und separate Vergärung in Edelstahl sowie französischen Eichenfässern. Elf Monate Feinhefelager, traditionelle Flaschengärung, mindestens 18 Monate Hefereife, keine Dosage und kein Schwefelzusatz beim Degorgieren.



Charakter

Lucidity Brut Nature 2023 ist ein präziser Corpinnat aus Xarel-lo und Macabeo von kalkreichen Lagen der Muntanyes d'Ordal. Die Nase verbindet Zitrus, grünen Apfel, weisse Frucht, wilden Fenchel, frische Hefe und Gebäck. Am Gaumen wirkt er trocken, straff und mineralisch, mit feiner Mousse, salziger Spannung und klarer Säure. Separate Vergärung in Edelstahl und 300-Liter-Eichenfässern, elf Monate Hefelager sowie 18 Monate Flaschenreife formen Tiefe. Cisteller arbeitet ohne Dosage und ohne Schwefel



Passt zu

Austern, Muscheln, gegrillter Fisch, Manchego.



Trinkempfehlung

Jetzt bis 2031 genießen, 9-11°C.



Artikel Nr.

51257/23



Inhalt

75 cl



Jahrgang

2023



Weintyp

Schaumweine

