



«Las Blancas» - Biodynamisch

| | |
|-------------------|---|
| Produzent | Bruno Murciano |
| Land/Gebiet | Spanien/Valencia |
| Appellation | Valencia D.O.P. |
| Jahrgang | 2023 |
| Produkt | Weissweine |
| Traubensorte(n) | Maris ancho (60%), Macabeo (10%), Malvasia (10%), Moscatel (10%), Merseguera (10%) |
| Ausbau | Zur Hälfte im Edelstahltank und im 500-Liter Eichenfass ausgebaut |
| Alkoholvolumen | 13.5% |
| Restzucker | 0.6 g/l |
| Trinktemperatur | 10 bis 12 Grad |
| Optimaler Genuss | jetzt bis 2029 |
| Inhalt | 75 cl |
| Produzierte Menge | 16150 Flaschen |

Über 40 Traubenlieferanten hat der Önologe José Luís Murciano für diesen Weisswein gewinnen können. Der biologische Anbau sowie die Einhaltung des biodynamischen Kalenders waren wichtige Kriterien, aber auch der Ertrag musste auf einem tiefen Niveau gehalten werden. Die Kleinparzellen liegen auf 900 bis 1000 Metern über Meer und liefern besonders kleine und feste Trauben, die einen aromatischen Most ergeben. Die Spontangärung erfolgte mit natürlichen Hefen je zur Hälfte im Edelstahltank und in gebrauchten 500-Liter-Holzfässern. Ein eindrucksvoller Weisswein mit einem feinen Gelbfruchtroma und einer milden Säure, und dennoch ist er vibrierend frisch.