



Xarel.lo sur lie 2017

Ton Rimbau is zonder twijfel de meest bijzondere wijnmaker die we hebben ontmoet. Xarel.lo van twee verschillende oude percelen. Karaktervolle complex stijl met waanzinnige afdrank.

Producent	Porcellanic Wines, Ton Rimbau
Regio	Spanje
Volume	75.0 cl.
Druivenras	Xarel.lo
Drinking window	-
Alc.	14.5%
Vinificatie	Permacultuur, overrijpe Xarel.lo. Spontane fermentatie in inox op lage temperatuur. 9 maanden rijping in nieuwe Allier barrique sur lie. Geen toevoegingen. Na botteling gestockeerd onder water.
Rijping	Nieuwe Allier barrique.

115,00 €