Celler Credo

Miranius

, 750 ml

Spain,

9930401102

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Sardellen mit Zitrone, eingelegten grünen Chilis und gegrilltem Brot

(Fisch)

Avocado und pochiertes Ei mit Ricotta und Tomate auf gegrilltem Sauerteigbrot

(Gemüse & Vegetarisch)

Crudo von Thunfisch mit Favabohnen, Kalamata-Oliven und Zitrone

(Fisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 08.09.2022

Information zum Wein

Der *Miranius* ist nach einem Fuchs benannt, den man häufiger in den Weinbergen von Celler Credo antrifft. Der Wein aus der Rebsorte Xarel·lo stammt aus den Höhenlagen des Alto Penedès, genauer gesagt, aus Plana del Penedès, Muntanyes de l'Ordal (hier stehen die Reben auf bis zu 400 Metern Höhe) und Vall de Bitlles (ein Flusstal mit Terrassen). Der *Miranius* wurde nach einer verlängerten Maischestandzeit spontan auf unter ein Gramm Restzucker vergoren, es wurde nicht geschönt, nicht filtriert, und es wurde kein Schwefel zugesetzt.

Farbe

Platingelb mit leicht kupferfarbenen Reflexen

Nase

Der *2021er Miranius* duftet nach einem Korb mit frischen Mirabellen, Äpfeln und Quitten, Grapefruits, Hopfensprossen und etwas Honigmelone. Hinzu kommen herbe Kräuter- und Gesteinsnoten und etwas süßer Hefeduft. Die Frucht verbindet sich mit einer Note von getrocknetem Heu und einer Würze, die auf eine etwas längere Maischestandzeit hindeutet.

Gaumen

Am Gaumen zeigt sich der Wein zunächst zart, fein und seidig. Dann wird er immer saftiger mit einer unterschwellig agilen taktilen Säure und viel Salz, feinem Gerbstoff und Extrakt. Der zunächst schüchtern wirkende Xarel·lo beginnt zu strahlen und wird mit Luft immer ernsthafter und ausdrucksstärker. Ein exzellenter Wein bei diesem Preis!