

Univers 2022 Muchada-Léclapart - 75 cl.



Vinificatie

Non-interventionistische filosofie. Biodynamisch bewerkte wijngaarden. Puurheid en zuiverheid staan voorop. Gisting en lagering gedurende 9 à 10 maanden in stalen champagnetanks. Natuurlijke fermentatie met de autochtone gisten. Geen tussenkomst, met geen enkel product. Werk op de gistcellen. Geen filtering of koude stabilisatie. Weinig of geen gebruik van sulfiet.



Bewaarpotentieel

Te drinken vanaf: 2024
Op zijn top: 2024
Te drinken tot: 2025



Serveren

Alejandro Muchada raadt aan om de flessen 2 weken te laten rusten na levering en daarna pas te openen. Eens de wijn open is, verandert hij na enige tijd en wordt hij na een aantal dagen zelfs nog complexer. Zeer merkwaardig!



Proefanalyse

Licht van kleur met een bepaalde troebelheid in de fles. In de neus een explosie van ziltige Palomino, complexe aroma's van umami, stenige kalkbodems en fruit zoals citroen en abrikoos. Eerste aanzet is alweer ziltig, Atlantisch, en opent zich richting meer complexiteit. Lange afdronk met veel typiciteit. Grandioze instapper!



Assemblage
Palomino



Regio:
Andalucía



Appellatie:
Sanlúcar de Barrameda



Wijndomein:
Muchada-Léclapart



Biodynamisch

Beschrijving domein

Cult champagnemaker (David Léclapart) meets Andalucia's beste kalkterroir (albariza) en een wijnmaker die 'out of the box' kan denken (Alejandro Muchada). Magic happens! Stille witte wijnen uit de Sherrystreek, en dan nog met Palomino, één van Spanjes meest verguisde druivensoorten. Zelfs wij waren stomverbaasd van deze uitkomst en vooral deze kwaliteit en complexiteit. Atlantisch, mineraal, origineel!