

BIO

VEGAN



002702

CAVA BRUT RESERVA ROSADO



Vilarnau

Spanien
Katalonien Penedès

herb



85% Garnacha, 15% Pinot Noir



ARTIKELBESCHREIBUNG

delikater Rosé Schaumwein, nach traditioneller Herstellung in Flaschengärung. Am Gaumen Nuancen von Veilchen und Rosen, mit fruchtigen Aromen von reifen, roten Himbeeren, Erdbeeren und Heidelbeeren. Weich, frisch, cremig und elegant,

HERKUNFT

Qualitäts-Unterstufe	Cava Reserva
Qualitätsstufe	Cava

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Rosé
Gärung	Tankgärung
Reifung	in Flaschenreifung 15 Monate

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
Biokontrollstellennummer	ES-ECO-019-CT
EAN Flasche / EAN Karton	8410023016315 8410023018029

ANALYSE

Alkoholgehalt	12.0 %Vol
Säure	7.1 g/L
Restzucker	8.0 g/L

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	Gonzalez Byass S.A. 11403 Jerez de la Frontera ES



WEINBEREITUNG

In den Weinbergen von Vilarnau genießen die Reben ausgezeichnete Wachstums- und Reifebedingungen. Im Schutz der aufragenden Gebirgskette von Montserrat profitieren sie auch in 250 Metern Höhe noch vom katalanischen Mittelmeerklima, mit warmen, sonnigen Tagen und kühlen Nächten, in denen die Trauben üppig konzentrierte Aromen entwickeln. Die gut Wasser speichernden Schwemmlandböden sichern auch in heißen und trockenen Phasen eine anhaltende Nährstoffversorgung der Reben.

Jeweils im Dezember erfolgt der Rebschnitt und im September des Folgejahres werden die Trauben gelesen. Die Cavas werden nach traditioneller Methode im Flaschengärverfahren vinifiziert und nach der zweiten Gärung für mindestens neun Monate in der Flasche gereift, bevor sie die Kellerei verlassen.

PRODUZENTEN-INFO

Vilarnau stellt hochwertige Schaumweine aus der D.O. Cava de Guarda Superior her. Eine Klassifizierung, welche eine Mindestreife von 18 Monaten auf der Hefe und das traditionelle Herstellungsverfahren voraussetzt. Der Herkunft verschrieben erinnern die Flaschen an die berühmten Mosaik der katalanischen Hauptstadt Barcelona.

Die Weinberge von Vilarnau liegen im Herzen Kataloniens inmitten der hoch aufragenden Berge von Montserrat. Hier profitieren die Reben in 250 Metern Höhe von dem sonnigen, mediterranen Klima der Region und den spirituellen Einflüssen des berühmten, nahegelegenen Klosters. Die Cavas von Vilarnau werden nach dem traditionellen Flaschengärverfahren aus überwiegend heimischen Trauben bereitet. Einzigartig, modern, avantgardistisch! Dies sind Merkmale, die sowohl auf Vilarnau als auch auf Barcelona, in dessen Nähe das Weingut liegt, zutreffen.