

BIO

VEGAN



002852

CAVA BRUT RESERVA



Vilarnau

Spanien
Katalonien Penedès

herb



55% Macabeo, 40% Parellada, 5% Xarel.lo



ARTIKELBESCHREIBUNG

Ausdrucksstarkes, fruchtbetontes Primäraroma von den 3 Trauben, mit blumiger Nase. Von dem langen Hefekontakt Sekundäraromen wie Brot und süßes Gebäck schmeckbar und zuletzt Reifearomen wie Toast und Honig.



Speiseempfehlungen

Asiatische Küche
Frischkäse
Pizza/Quiche/Flammkuchen
Geflügel
Vegetarisches



Serviertemperatur

6.0 °C bis 8.0 °C

Genussempfehlung /
Lagerfähigkeit

sehr gut
1-2 Jahre

HERKUNFT

Qualitäts-Unterstufe	Cava Reserva
Qualitätsstufe	Cava

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
Gärung	Tankgärung
Reifung	in Flaschenreifung 15 Monate

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
Biokontrollstellennummer	ES-ECO-019-Ct
EAN Flasche / EAN Karton	8410023016308 8410023018012

ANALYSE

Alkoholgehalt	11.5 %Vol
Säure	5.7 g/L
Restzucker	10.0 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



WEINNOTIZ

Die Weinberge liegen in der Gegend von d' Espiells, dem höchstgelegenen und windigsten Teil der Gemeinde von Sant Sadurni d'Anoia. Im Süden grenzt der Weinberg an das Küstengebirge Serrelada und im Norden an die Gebirgskette Montserrat. Schwemmlandböden, bestehend aus Ton und Schluff, bedeckt von Kieselsteinen und (wegen der Nähe zum Mittelmeer) gemischt mit Sand, geben einen mediterranen Charakter.

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. Im September des Folgejahres werden die Trauben gelesen und zunächst nach Rebsorten getrennt vinifiziert. Erst zur zweiten Gärung in der Flasche werden Macabeo, Parellada und Xarel·lo zur Cuvée vermählt und danach für mindestens 15 Monate auf der Flasche gereift, bevor der Cava degorgiert und für den Handel verschlossen wird.

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.