

NEU



003850

## CAVA RESERVA BRUT



Pere Ventura

Spanien  
Katalonien Cava

herb



40% Macabeo, 40% Xarel·lo, 20 % Parellada

### ARTIKELBESCHREIBUNG

Traditionell in der Flasche vergoren und mind. 18 Monate auf der Hefe gereift. Die klassischen Penedès Rebsorten zeigen Zitrus, grünen Apfel und feine Mandeln. Präzise Perlage, frische Säure und ein eleganter, ausgewogener Abgang.



Serviertemperatur

8.0 °C bis 9.0 °C

### HERKUNFT

Qualitäts-Unterstufe	Cava Reserva
Qualitätsstufe	D.O. - Denominación de Origen

### FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
Gärung	Flaschenvergärung
Reifung	in Flaschenreifung 18 Monate

### ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	8426998426004 18426998426001

### ANALYSE

Alkoholgehalt	11.5 %Vol
Säure	6.0 g/L
Restzucker	9.0 g/L

### INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	Pere Ventura Family Wine Estates 08770 Sant Sadurní d'Anoia {code=ES, labels={de_DE=Spanien}}

## PRODUZENTEN-INFO

Pere Ventura ist ein traditionsreiches Cava-Haus aus Sant Sadurní d'Anoia, das seit über 100 Jahren für hochwertige Schaumweine steht. In tiefen Kellern reifen die Cavas nach klassischer Flaschengärung und verbinden Historie mit moderner Eleganz.

Die Geschichte von Pere Ventura ist eng mit der Entstehung des Cava verbunden. Bereits im 19. Jahrhundert wirkte die Familie an seiner Entwicklung mit, später brachten neue Generationen Techniken aus der Champagne nach Katalonien. Heute entstehen die Cavas im Alt Penedès, geprägt von mediterranem Klima und kalkhaltigen Böden. In bis zu 23 Meter tiefen Kellern reifen die Flaschen mindestens 16 Monate auf der Hefe. Die Reserva-Linie überzeugt durch Frische und Komplexität, während die Tresor-Linie als Gran Reserva mindestens 36 Monate lagert. Mit der Vintage Collection entstehen exklusive Jahrgangs-Cavas für anspruchsvolle Genießer.