



00385820 | 2020

CAVA GRAN RESERVA BRUT CUVÉE BARRIQUE



Pere Ventura



Spanien

Katalonien Cava



herb



Macabeu, Xarel·lo, Parellada

ARTIKELBESCHREIBUNG

Ein Teil des Chardonnays reift im Holz und verleiht Tiefe und Würze. Reife Birne, Vanille, Haselnuss und feine Röstaromen prägen das Bouquet. Kraftvoll, trocken und strukturiert, mit langem, seriösem Nachhall und Cremigkeit. Ein idealer Speisebegleiter. Sehr spannend für die Gastronomie.



Serviertemperatur

10.0 °C bis 12.0 °C

HERKUNFT

Qualitäts-Unterstufe	Cava Gran Reserva
Qualitätsstufe	D.O. - Denominación de Origen
Boden	Kalkboden, Toniger Lehmboden

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
Gärung	Flaschenvergärung
Reifung	in Flaschenreifung

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
Biokontrollstellennummer	ES - ECO - 019 - CT
EAN Flasche / EAN Karton	8426998425106 18426998425103

ANALYSE

Alkoholgehalt	12.0 %Vol
Säure	7.3 g/L
Restzucker	4.5 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}}

WEINNOTIZ

In der Nase entfaltet sich ein vielschichtiges Aromenspiel aus Zimt, getrockneten Haselnüssen und feinen Kakaoanklängen. Am Gaumen präsentiert er sich geradlinig und kraftvoll mit einer vollmundigen Struktur. Aromen von Toffee und Vanille verbinden sich harmonisch mit kandierter Zitrone und Orangenesten und verleihen dem Wein eine ausgewogene Frische.

Seine cremige, seidige Textur wird von dezenten Röstaromen begleitet, die seine Eleganz zusätzlich unterstreichen. Der teilweise Ausbau im Eichenfass verleiht dem Cava zusätzliche Komplexität, Tiefe und Raffinesse. So entsteht ein ausdrucksstarker, gastronomischer Schaumwein, der hervorragend mit anspruchsvollen Gerichten harmoniert.

WEINBEREITUNG

Der Gran Reserva Cava, Cuvée Barrique ist ein Schaumwein von außergewöhnlichem Charakter, der mit größter Sorgfalt und handwerklichem Können hergestellt wird. Die Trauben stammen ausschließlich aus den nur 7,68 Hektar umfassenden Weinbergen Can Bas und Colentium Terrae, die rund um das Weingut liegen und zur Appellation Cava de Guarda Superior innerhalb der Zone Comtats de Barcelona gehören. Die Rebanlagen befinden sich auf Höhen zwischen 201 und 812 Metern über dem Meeresspiegel und profitieren von einem mediterranen Klima mit kühlenden Meeresbrisen. Der Weinbau erfolgt bereits nach ökologischen Richtlinien; die Bio-Zertifizierung gilt ab dem Jahrgang 2025.

Die Lese erfolgt ausschließlich von Hand. Die Trauben werden in kleinen 200-kg-Kisten geerntet, um ihre Qualität bestmöglich zu erhalten. Anschließend werden sie für 24 Stunden auf 12 °C heruntergekühlt, bevor sie schonend gepresst werden. Mit einer Saftausbeute von lediglich 52 % wird ausschließlich der hochwertigste Most verwendet.

Die erste Gärung erfolgt mit natürlichen, weinbergseigenen Hefen. Anschließend reifen 15 % des Chardonnay für sechs Monate in Eichenfässern, wodurch der Cuvée zusätzliche Komplexität und feine Röstaromen verliehen werden. Nach der Assemblage folgt die traditionelle Flaschengärung, bei der der Cava weitere 36 Monate auf der Feinhefe reift. Diese lange Hefelagerung verleiht dem Trésor Barrique seine elegante Perlage, große Tiefe und außergewöhnliche Finesse.

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.