NEU

00386020 | 2020

CAVA GRAN RESERVA TRÉSOR BRUT ANNIVERSARY EDITION

Pere Ventura

Spanien
Katalonien Cava

herb

Macabeu, Xarel·lo, Parellada

ARTIKELBESCHREIBUNG

Aus einem besonderen Jahrgang mit Fokus auf Balance und Präzision. Nach 43 Monaten auf der Hefe resultiert eine feine Perlage, Aromen von Zitrusfrucht, weißem Pfirsich, Blüte und Toast, in strohgoldenen Reflexen. Klar, elegant und mit Länge.

Serviertemperatur

10.0 °C bis 12.0 °C

HERKUNFT

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

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
Gärung	Flaschenvergärung
Reifung	in Flaschenreifung 43 Monate

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	8426998425205 18426998425202

ANALYSE

Alkoholgehalt	12.0 %Vol
Säure	5.7 g/L
Restzucker	5.0 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.