

NEU

BIO



00386316 | 2016

CAVA DE PARAJA CALIFICADO GRAN RESERVA TRÉSOR BRUT



Pere Ventura



Spanien

Katalonien Cava



Macabeu, Xarel·lo

ARTIKELBESCHREIBUNG

Aus dem einzigartigen Paraje Calificado Can Bas (Einzellage), wo alte Macabeu und Xarel·lo Reben auf kalk und kiesreichen Böden stehen und ökologische Bewirtschaftung sowie niedrige Erträge feine Aromen fördern. Handernte, lange Flaschengärung und feine Perlage prägen ein komplexes Bouquet mit reifer Steinobst- und Zitrusfrucht, Kräutern und mineralischem Nachhall, Spannend, tief und von großer Eleganz.



Serviertemperatur

10.0 °C bis 12.0 °C

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
-------	------

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
Biokontrollstellennummer	ES
EAN Flasche / EAN Karton	8426998428206 58426998752320

ANALYSE

Alkoholgehalt	12.0 %Vol
---------------	-----------

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

Wie der Name „Paraje Calificado“ (qualifizierter Standort) schon sagt, handelt es sich bei diesem Cava um ein einzigartiges Produkt, das aus einem speziell ausgewählten Gebiet stammt. Cava de Paraje Calificado wird aus Trauben hergestellt, die aus einem kleinen Gebiet stammen, das sich durch seine besonderen Eigenschaften (Lage und Terroir) von anderen unterscheidet. Dieser Cava der Spitzenklasse steht für außergewöhnliche Qualität und ist ein Produkt mit einer eigenen, delikaten und sehr individuellen Persönlichkeit.

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.