

BIO

VEGAN



01274721 | 2021

CAVA DE GUARDA SUPERIOR VINTAGE BRUT NATURE



Vilarnau



Spanien

Katalonien Cava



naturherb



Macabeo, Xarel·lo, Parellada



91 Decanter World Wine Awards



ARTIKELBESCHREIBUNG

Mit seiner hellglänzenden Goldfarbe und dem feinen Mousseux fällt der Vilarnau Cava Brut Nature Vintage 2021 auf. In der Nase entfalten sich blumig-fruchtige Aromen von Birnen und grünen Äpfeln, begleitet von subtilen Noten von Haselnüssen, Brioche und Honig. Am Gaumen zeigt sich der Cava lebhaft und frisch, was die hohe Qualität unterstreicht. Vilarnau zeichnet sich durch Cavas aus, die sowohl durch Frische als auch durch geschmackliche Tiefe überzeugen.



Serviertemperatur

6.0 °C bis 8.0 °C

Genussempfehlung /
Lagerfähigkeitsehr gut
4 Jahre

HERKUNFT

Qualitäts-Unterstufe	Cava Reserva
Qualitätsstufe	Cava
Boden	Sandgesteinsboden, Schwemmlandboden

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
Gärung	Tankgärung
Reifung	in Flaschenreifung 18 Monate

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
Biokontrollstellennummer	ES-ECO-019-CT
EAN Flasche / EAN Karton	8410023016292 8410023000550

ANALYSE

Alkoholgehalt	11.5 %Vol
Säure	5.4 g/L
Restzucker	2.0 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 des Macabeo und des Chardonnays befinden sich in d'Espells, dem höchstgelegenen und windigsten Gebiet der Gemeinde Sant Sadurní d'Anoia - dem Herzen der D.O. Cava. Der Weinberg der Palrellada- Traube liegt auf 700 Meter Höhe, einem der höchsten Ebenen in Pendés in der Gemeinde La Llacuna.

Die Höhenlagen bringt Trauben mit einem sehr hohen Säuregehalt und sehr eleganten, blumigen Aromen. Die Weinberge wurden bereits 2015 für den ökologischen Weinbau zertifiziert.

WEINBEREITUNG

Aus den drei Trauben im Blend wird je ein Grundwein produziert. Hierzu werden die Trauben nach dem Entrappen gekühlt, um jede Oxidation zu vermeiden. Der Most wird nicht gefiltert, sondern einer kalten, statischen Klärung unterzogen. Die erste Gärung erfolgt über 30 Tage bei rund 15°C, danach wird die Coupage ausgewählt. Ein ganzes Jahr liegt die Coupage in der Flasche auf Ihrer Hefe. Die Hefe konsumiert in dieser Periode fast den gesamten Zucker auf, für einen Brut Nature sind nur 0 bis 3 Gramm Zucker/ Liter erlaubt. Anschließend wird der Cava degoriert und ohne Dosage verkorkt.

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 katalonischen 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.