BIO

VEGAN



01274722 | 2022

CAVA DE GUARDA SUPERIOR VINTAGE BRUT NATURE

Vilarnau

Spanien
Katalonien Cava

naturherb

50% Macabeo, 35% Parellada, 15% Chardonnay

ARTIKELBESCHREIBUNG

Der Vilarnau Brut Nature zeigt ein frisch-fruchtiges Bouquet, das im Glas lebendige Aromen entfaltet. Die sorgfältige Assemblage und die sekundäre Gärung in der Flasche tragen zu einer eleganten Komplexität bei, die durch 24 Monate Reifung auf der Hefe verfeinert wird. Die Qualität ist ein D.O. Cava der 'Guarda Superior' - Comtats de Barcelona.

Serviertemperatur

6.0 °C bis 8.0 °C

Genussempfehlung / Lagerfähigkeit

sehr gut
4 Jahre

HERKUNFT

Qualitäts-Unterstufe	Cava Reserva
Qualitätsstufe	Cava
Boden	Sandgesteinsboden, Schwemmlandboden

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
Gärung	Flaschenvergärung
Reifung	in Flaschenreifung 1 Monate 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'Espiells, 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, blumingen 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. Über ein 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 traditonelle Herstellungsverfahren voraussetzt. Der Herkunft verschrieben erinnern die Flaschen an die berühmten Mosaike der katalonischen Haupstadt 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 Einflussen des beruhmten, nahegelegenen Klosters. Die Cavas von Vilarnau werden nach dem traditionellen Flaschengärverfahren aus uberwiegend heimischen Trauben bereitet. Einzigartig, modern, avantgardistisch! Dies sind Merkmale, die sowohl auf Vilarnau als auch auf Barcelona, in dessen Nähe das Weingut liegt, zutreffen.