



Cava DO Brut

Pupitre Cellers de l'Arboç

Helles Gelb mit feiner Perlage. Holunderblüten und Limetten in der frischen Nase, unterlegt mit Golden Delicious, Birnenblüten und dezenter Akazienhonignote. Angenehme Mousse im zitrusartigen Gaumen, nun auch Zitronengras und Reineclauden, etwas an Sauvignon Blanc erinnernd, erfrischendes Säurespiel bis ins fruchtbetonte Finale.

Bewertung: Score 17/20

Service: Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Lagerfähigkeit: Schaumweine sind sofort genussbereit. Einige Jahrgangschampagner können 10 Jahre und mehr gelagert werden.

Traubensorte(n): Xarello, Macabeo, Parellada

Alkoholgehalt: 11.5%

Herkunftsland: Spanien

Region: Katalonien

Winzer: Cellers de l'Arboç/Castell d'Or

Weintyp: Schaumweine und Champagner

Passt zu: Aperitif, Häppchen, raffinierten Vorspeisen, Fisch- und hellen Fleischgerichten, aber auch Frischkäse, reifem Brie, Blätterteig- und Mandelgebäck.

Einsteckkarte für Weinregalclips

Grösse: A7 74x105

Beim Kauf unserer Weinregalclips können Sie diese Karten einfach ausdrucken, ausschneiden und einstecken. Das schafft Übersicht in Ihrem Weinkeller



Cava DO Brut
Pupitre Cellers de l'Arboç

Traubensorte(n): Xarello, Macabeo, Parellada
Alkoholgehalt: 11.5%

Service: Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Lagerfähigkeit: Schaumweine sind sofort genussbereit.
Einige Jahrgangschampagner können 10 Jahre und mehr gelagert werden.