



## Cava DO Brut Nature

Bodegas Peñalba Lopez (Bio)

Cava-Geheimtipp von Torremilanos

### **Beschreibung:**

Dieser Cava stammt nicht aus dem Penedès, sondern aus Aranda de Duero – damit ist er eine absolute Seltenheit in der Ribera del Duero. Auf kargen, kalkhaltigen Böden in 800 bis 900 Meter Höhe wachsen Trauben, die sich durch beeindruckende Frische auszeichnen: Viura bildet die Basis der Cuvée, ergänzt durch einen kleinen Anteil Chardonnay. Nach traditioneller Flaschengärung mit 18 Monaten Hefelager wird dieser Brut Nature ohne Dosage abgefüllt und präsentiert sich herrlich trocken und geradlinig, zugleich aber äusserst charmant und mit geschmeidiger Perlage.

### **Aromenprofil:**

Brillantes, blasses Goldgelb mit feiner Perlage.

An der Nase zeigen sich Noten von weissen Blütenblättern, reifer Zitrusfrucht, Fenchelkraut und etwas geröstetem Brioche.

Am Gaumen offenbaren sich grossartige Finesse und Komplexität, welche sich während mindestens 22 Monaten in der Flasche entwickelt hat.

Am Gaumen werden die feinherben, mineralischen Komponenten von feiner Frucht und einer gewissen Salinität umgarnt, welche diesen zum idealen Essensbegleiter machen.

### **Passt zu:**

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

### **Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.

**Herkunftsland:** Spanien

**Ausbau:** 25 Monate im Stahltank

**Weinbau:** Bio. Bio-Zertifizierung: ES-ECO-016-CL

**Alkoholgehalt:** 12.0%

**Trinkreife:** Jetzt trinkreif

**Rebsorte(n):** 100% Macabeo

**Artikelnummer:** 14083--

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Cava DO Brut Nature

Bodegas Peñalba Lopez (Bio)

<b>Herkunft:</b>	Spanien
<b>Ratings:</b>	Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Macabeo
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: ES-ECO-016-CL
<b>Ausbau:</b>	25 Monate im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.0%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.