Cava DO Brut 18

Rimarts (Bio)

Erlesener Cava nach traditioneller Handwerkskunst

Beschreibung:
Bei Rimarts wird die «Méthode traditionelle» noch wirklich als Handarbeit verstanden: Alle Flaschen werden manuell Hand gerüttelt und degorgiert. Das wird nur noch in den allerbesten Champagner- und Cavahäusern so praktiziert. Im Stil setzen die innovativen Gebrüder Martinez jedoch auf das Moderne: Der Cava aus autochthonen Sorten von familieneigenen Reben präsentiert sich nach 18 Monaten Reifezeit fruchtbetont, ausgewogen und frisch.

Aromenprofil:
Brillantes, blasses Goldgelb. Eine feinste Perlage wird ersichtlich. An der Nase zeigen sich grazile Noten von weissen Blütenblättern, reifer Zitrusfrucht und etwas geröstetem Brioche. Am Gaumen nun zeigen sich die Finesse und Komplexität, welche sich während 18 Monaten in der Flasche entwickelt haben. 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
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Alkoholgehalt:	11.5%
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	33% Xarello, 33% Macabeo, 33% Parellada
Artikelnummer:	10778--

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cava DO Brut 18

Rimarts (Bio)

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Score 18.5/20, Guía Peñín 90/100
Rebsorte(n):	33% Xarello, 33% Macabeo, 33% Parellada
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Alkoholgehalt:	11.5%
Servier:	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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch