



Cava DO Brut 18

Rimarts (Bio), (Bio) (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.

Degustationsnotiz:

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.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren **Herkunftsland:** Spanien

Produzent: (Bio) (Bio)

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

Alkoholgehalt: 11.5%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 33% Xarello, 33% Macabeo, 33% Parellada

Artikelnummer: 10778--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cava DO Brut 18

Rimarts (Bio)

(Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio)

Herkunft: Spanien

Ratings: Guía Peñín 90/100, Score 18.5/20

Rebsorte(n): 33% Xarello, 33% Macabeo, 33% Parellada

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

Alkoholgehalt: 11.5%

Servier: Gekühlt bei 6-10 Grad servieren