



Cava DO Chardonnay Reserva Especial

Rimarts (Bio)

Aussergewöhnlicher Bio-Jahrgangs-Cava

Beschreibung:

Die Brüder Ricard und Ernest Martinez stellen in ihrem kleinen Biobetrieb Cavas nach dem traditionellen Verfahren her, ausschliesslich mit Traubengut aus eigenen Rebbergen. Die Reserva wird von Hand gerüttelt und nach 50 Monaten von Hand degorgiert. Vorgeschrieben ist lediglich eine 12-monatige Flaschenlagerung in der Cava DO.

Aromenprofil:

Kristallklares, sattes Goldgelb mit feinsten Perlage. Zitronencake, Orangenzeste und Quittengeleé in der unwiderstehlichen Nase Dazu auch geröstetes Fruchtbrot und gebutterte Brioche sowie salzige Röstmandeln im reichhaltigen Nasenbild. Im Auftakt luxuriös, einnehmend, geprägt von sanfter Mousse. Köstliche Zitrusfrucht und ein Hauch von süssem Vanillecroissant, alles umgarnt von feinerperlender Textur und einer dezenten Säure die ihm Frische und Balance verleiht. Ein unglaublich langes und zartes Finale. Phänomenales Trinkvergnügen, abgerundet von einer edlen Hefenote welche die lange Flaschenlagerung widerspiegelt

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 bis 2031
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	1077917

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cava DO Chardonnay Reserva Especial

Rimarts (Bio)

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
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.