

2014 Cava DO Chardonnay Reserva Especial

Rimarts (Bio)

Ein aussergewöhnlicher Jahrgangs-Cava in BIO- Qualität

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.

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
Region:	Cava
Produzent:	Rimarts
Bewertung(en):	Score 19/20
Weinbau:	Bio
Alkoholgehalt:	11.5 %
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	1077914



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cava DO Chardonnay Reserva Especial

Rimarts (Bio)

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Weinbau:	Bio
Alkoholgehalt:	11.5 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren