



2015 Cava DO Chardonnay Reserva Especial

Rimarts (Bio)

Cava nach traditionellem Handwerk

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.

Degustationsnotiz:

Kristallklares, sattes Goldgelb mit feinsten Perlage. Orangenzele, Quittengeleé, Zitronencake, geröstete Brioche und Mandeln an der unwiderstehlichen Nase. Der Auftakt zeigt sich mit sanftem Mousse. Die köstlichen Zitrusfruchtnoten und ein Hauch von gebuttertem Toast, alles umgarnt von feinerperlender Textur und einer feinen Säure die dem Wein Frische und Balance verleiht. Ein unglaublich weiches, langes, und zartes Finale welches das Trinkvergnügen mit viel Fruchtigkeit einer feinen Hefenote abrundet.

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 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	1077915

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cava DO Chardonnay Reserva Especial

Rimarts (Bio)

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Bio
Alkoholgehalt:	11.5 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren