



## 2016 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.

**Degustationsnotiz:**

Im Glas kristallklar, intensiv leuchtendes goldgelb mit feinsten, anhaltender Perlage. In der Nase zeigen sich intensive Aromen von tropischen Früchten, Orangenzeste und Quittengelée, welche von einer schönen gebutterten Brioche note abgerundet werden. Im Gaumen widerspiegeln sich die Aromen von Zitrusfrüchten und exotischen Früchten, welche von einer feinperlenden Mousse unterstützt werden. Ein unglaublich weiches, langes und zartes Finale, phänomenales Trinkvergnügen mit lebendiger Fruchtigkeit, abgerundet von einer feinen Hefenote.

**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

<b>Herkunftsland:</b>	Spanien
<b>Region:</b>	Cava
<b>Produzent:</b>	Rimarts
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20, Score 19/20
<b>Weinbau:</b>	Bio
<b>Alkoholgehalt:</b>	11.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2029
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Artikelnummer:</b>	1077916

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Cava DO Chardonnay Reserva Especial**

Rimarts (Bio)

<b>Herkunft:</b>	Spanien
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20, Score 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2029
<b>Weinbau:</b>	Bio
<b>Alkoholgehalt:</b>	11.5 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren