

2017 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.

Degustationsnotiz:

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 feinperlender 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.

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



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 2031
Weinbau:	Bio
Alkoholgehalt:	11.5 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren