2015 Cava DO Chardonnay Reserva Especial

Rimarts (Bio)

Un Cava tradizionale

Descrizione del vino:
Nella loro piccola azienda agricola biologica, i fratelli Ricard ed Ernest Martinez producono il Cava secondo il metodo tradizionale, con uve provenienti esclusivamente dai loro vigneti. La Reserva viene agitata e sboccata a mano dopo 50 mesi, mentre il Cava DO richiede solo 12 mesi di affinamento in bottiglia.
Nota di degustazione:
Cristallino, giallo oro saturo, effervescenza delicata. Scorza d'arancia, gelatina di mele cotogne, torta al limone, brioche tostata e mandorle all'irresistibile naso. Tenera mousse all'attacco. Deliziosi aromi di agrumi e un accenno di pane tostato imburrato, il perlage delicato e la bella acidità conferiscono freschezza ed equilibrio. Il finale incredibilmente morbido, lungo e delicato, insieme alla ricchezza del frutto e a un sottile sentore di lievito, ne fanno un vero piacere al palato.
Abbinamenti:
Aperitivi, stuzzichini, antipasti raffinati, pesce, carni bianche, formaggi freschi, Brie ben fatto e pasticceria.
Consigli per il consumo:
Ben raffreddato a 6-10 gradi

Paese d'origine:	ES
Regione:	Cava
Produttore:	Rimarts
Valutazioni:	Score 19/20
Viticoltura:	Bio
Gradazione alcolica:	11.5 %
Maturità:	fino a 2028
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Numero di articolo:	1077915

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Cava DO Chardonnay Reserva Especial

Rimarts (Bio)

Origine:	ES
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Maturità:	fino a 2028
Viticoltura:	Bio
Gradazione alcolica:	11.5 %
Servizio:	Ben raffreddato a 6-10 gradi

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch