

Noch nicht bewertet

Preis: 13,90 CHF

Cava DO, Schaumwein, 11.5%Vol



Beschreibung

Coupage: Macabeo, Xarel.lo und Parellada.
Reifung auf der Flasche während 18 - 20 Monaten.
Dosage 9 g/l.

Tradition, Kultur und Eleganz bestimmen seit 1970 den HONOR BRUT RESERVA von Celler Jan Vidal. Die Qualität ist das Ergebnis einer jahrzehntelangen Erfahrung. Für den Brut Reserva wird mit den Sorten Macabeo, Xarel.lo und Parellada und den besten Ernten aus den Weinbergen gearbeitet, der eine Reifung von 18 bis 20 Monaten folgt. Strohgelbe Farbe und feine anhaltende Perlage bestimmen sein glänzendes Aussehen. Akzentuierte Aromen frischer Trauben mit Noten von reifen Früchten und Zitrusfrüchten, typisch für das Altern in der Flasche. Im Mund findet sich eine sehr schöne Lebendigkeit, die durch angenehme Balance und Eleganz ergänzt wird. Ideal als Apéro, zu Vorspeisen, Fisch und Meeresfrüchten.

Cava ist die spanische Bezeichnung für alle nach traditioneller Art der Champagnerbereitung hergestellten Schaumweine. Bis vor kurzem verwendete man noch den Zusatz «Méthode Champenoise», doch nach dem heftig erkämpften Beschluss des Europäischen Gerichtshofes dürfen seit 1994 nur noch Schaumweine aus der Champagne die Bezeichnung «Méthode Champenoise» verwenden. Nach der ersten Gärung wird dem Wein Zucker und Hefe zugesetzt und in Flaschen gezogen. Durch die zweite Gärung in der Flasche (Flaschengärung) entsteht Kohlensäure und Alkohol. Nach der Lagerung in den kühlen Weinkellern, wo die Flaschen im Rüttelpult fachmännisch gedreht und gerüttelt werden, bis sich das Hefedepot vollständig an Korken angesammelt hat, werden die Flaschen entkorkt und der Hefepfropfen entfernt.