

Noch nicht bewertet

Preis: 15,90 CHF

Cava DO, Schaumwein, 11.5%Vol



Beschreibung

Der HOLE IN ONE Cava Brut Reserva ist ein Produkt der ibervinos.

Coupage: Macabeo, Xarel.lo und Parellada.
Reifung auf der Flasche während mindestens 18 Monaten.
Dosage 10 g/l.

Strohgelb mit feinen, goldenen Reflexen. Schöne, feine Perlage bildet eine schöne Schaumkrone. In der Nase frische mit eleganten Fruchtnoten. Hinzu kommen angenehme florale Akzente und ein Hauch von Honig. Am Gaumen zeigt er sich anregend, fruchtig und gut ausbalanciert. Knackige Noten von Apfel und Birne mit einem Hauch von Blumenwiese stehen im Vordergrund. Seine tolle Struktur behält er bis in den sanften und lang ausklingenden Abgang hinein. Sehr vielseitig und eignet sich auch um komplette Menus inkl. Dessert zu begleiten.

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 Hefepropfen entfernt.