

Cuvée 21 BIO Cava DO

Harmonisch - prikelnd - frisch



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-
buehler.ch

Herkunft

Spanien

Produzent

Parxet

Jahrgang

2022

Flaschengrösse

75 cl

Alkoholgehalt

11.5%

Kulinarik

Apéro, marktfisches Frühlingsgemüse,
Geflügel.

Rebsorte

Macabeo, Pansa Blanca/Xarel-lo,
Parellada

Verschlusstyp

Champagnerkork

Genussreife

ab 2024

Trinktemperatur

6 - 8°C

Artikelnummer

80060722

Ausbau

Méthode Traditionnelle



ÜBER DEN WEIN

Die Cavas sind unterirdisch angelegt, während die Bodegas einfache ebenerdige Gebäude sind. Um bei der Hefelagerung der Schaumweine die kühlen Temperaturen zu nutzen, legte man die Flaschen in die Cavas. Diese offizielle Bezeichnung gilt heute für die gesamte spanischen Schaumwein-Produktion. Über 90 % der Vinos Espumosos stammen jedoch aus Katalonien. Der kreidehaltige Kalksteinboden ist die perfekte Voraussetzung für die Schaumweinproduktion. Gleich einem Champagner vollzieht sich die zweite Gärung in der Flasche.

Gesamteindruck: Frisch und elegant, verführerisch im Gaumen.

BESCHREIBUNG

Farbe

Farbe: Glanzhelles Gold, langanhaltende, perfekte Perlage, fein-moussierend.

Aromatik

Aromatik: Strahlendes, reintöniges Bukett, weisse Steinfrüchte, Zitronen, Orangen, exotischer Charme, röstiger Hauch, subtile Würze, zarte Ausbaunoten im Finale, typische Hefenuance.

Körper

Körper: Lebendiger Antrunk, fein eingebundene Kohlensäure, präsen- te Mineralität, präsen- te Gaumenaromatik, Brioche, Honig.



Mehr erfahren und jetzt bestellen
www.scherer-buehler.ch