

Cuvée 21 BIO Cava DO

Harmonisch - prikelnd - frisch



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-buehler.ch

Herkunft	Rebsorte
Spanien	Macabeo, Pansa Blanca/Xarel-lo, Parellada
Produzent	Verschlusstyp
Parxet	Champagnerkork
Jahrgang	Genussreife
2022	ab 2024
Flaschengrösse	Trinktemperatur
75 cl	6 - 8°C
Alkoholgehalt	Artikelnummer
11.5%	80060722
Kulinarik	Ausbau
Apéro, marktfrisches Frühlingsgemüse, Geflügel.	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 Schaumweinproduktion. 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, reintoniges Bukett, weisse Steinfrüchte, Zitronen, Orangen, exotischer Charme, röstiger Hauch, subtile Würze, zarte Ausbaunoten im Finale, typische Hefenuance.

Körper

Körper: Lebendiger Antrunk, fein eingebundene Kohlensäure, präsente Mineralität, präsente Gaumenaromatik, Brioche, Honig.



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