

CAVA PALAU BRUT

SKU: 12287

Hinweis auf Allergene	enthält Sulfite
Land	Spanien Penedès
Still	DO Cava
Weingut	Cava Palau
Rebsorte	10% Chardonnay, 30% Macabeo, 20% Parellada, 40% Xarello
Beschreibung	Feine Perlage. Anregendes Bouquet mit fruchtigen Aromen von grünem Apfel, Banane und Ananas. Zart und fruchtig im Geschmack, rund im Abgang
Boden	Ton-Kalkboden
Weinbereitung	Methodé Traditionelle
Restzucker	6,40 g/l
Säure	6,30 g/l
Alkohol	12,00 %Vol
Empfehlung	Als Aperitif oder zu exotischen Speisen
Trinktemperatur	8 °C bis 10 °C
Trinkreif	Jetzt

Langtext	Cava DO aus der Region Penedès in Katalonien, einem Gebiet mit wachsendem Ruf für die Herstellung von Schaumweinen. Sowohl die Ernte als auch die Weinbereitung der Trauben erfolgen getrennt. Fermentiert in Stahl bei einer Temperatur zwischen 14 und 16 ° C für 12 Tage und reift dann auf seiner Hefe mindestens 15 Monate. Strohgelb gefärbter Wein mit winzigen Blasen, beginnt mit Hefe- und reifen Apfelaromen, die durch einen Hauch von Banane und Ananas ergänzt werden. Im Mund ist er frisch und ausgewogen, mit großem Charakter und Eleganz. Perfekt als Aperitif, passt er gut zu Rezepten, die auf Muscheln und gebratenem Fisch basieren