



002702

VILARNAU CAVA BRUT RESERVA ROSADO



Vilarnau



Spanien
Katalonien



85% Gamacha, 15% Pinot Noir



ARTIKELBESCHREIBUNG

Farbe: rosé

Duft: kraftvoll aromatisches Bouquet von reifen roten Früchten

Geschmack: am Gaumen gut strukturiert mit viel saftiger Frucht und eleganten Anklängen von frischer Hefe, ein Hauch von Süße balanciert die frische Säure sehr delikate aus

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Rosé

ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.750 l

Verschluss Naturkorken

Biokontrollstellenummer ES-ECO-019-CT

EAN Flasche / EAN Karton
8410023016315
8410023018029

ANALYSE

Alkoholgehalt 12.0 %Vol

Säure 3.7 g/L

Restzucker 10.8 g/L

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe enthält keinerlei Ei-Allergene
enthält keinerlei Milch-Allergene

Angabepflichtige Inhaltsstoffe enthält Sulfite

Inverkehrbringer Gonzalez Byass S.A.
11403 Jerez de la Frontera



WEINBEREITUNG

In den Weinbergen von Vilarnau genießen die Reben ausgezeichnete Wachstums- und Reifebedingungen. Im Schutz der aufragenden Gebirgskette von Montserrat profitieren sie auch in 250 Metern Höhe noch vom katalanischen Mittelmeerklima, mit warmen, sonnigen Tagen und kühlen Nächten, in denen die Trauben üppig konzentrierte Aromen entwickeln. Die gut Wasser speichernden Schwemmlandböden sichern auch in heißen und trockenen Phasen eine anhaltende Nährstoffversorgung der Reben.

Jeweils im Dezember erfolgt der Rebschnitt und im September des Folgejahres werden die Trauben gelesen. Die Cavas werden nach traditioneller Methode im Flaschengärverfahren vinifiziert und nach der zweiten Gärung für mindestens neun Monate in der Flasche gereift, bevor sie die Kellerei verlassen.

PRODUZENTEN-INFO

Vilarnau stellt hochwertige Schaumweine aus der D.O. Cava de Guarda Superior her. Eine Klassifizierung, welche eine Mindestreife von 18 Monaten auf der Hefe und das traditionelle Herstellungsverfahren voraussetzt. Der Herkunft verschrieben erinnern die Flaschen an die berühmten Mosaik der katalanischen Hauptstadt Barcelona.

Die Weinberge von Vilarnau liegen im Herzen Kataloniens inmitten der hoch aufragenden Berge von Montserrat. Hier profitieren die Reben in 250 Metern Höhe von dem sonnigen, mediterranen Klima der Region und den spirituellen Einflüssen des berühmten, nahegelegenen Klosters. Die Cavas von Vilarnau werden nach dem traditionellen Flaschengärverfahren aus überwiegend heimischen Trauben bereitet. Einzigartig, modern, avantgardistisch! Dies sind Merkmale, die sowohl auf Vilarnau als auch auf Barcelona, in dessen Nähe das Weingut liegt, zutreffen.