

BIO

VEGAN



002852

## CAVA BRUT RESERVA



Vilarnau



Spanien  
Katalonien



55% Macabeo, 40% Parellada, 5% Xarel.lo



### ARTIKELBESCHREIBUNG

Farbe und Perlung: blassgolden glänzendes Strohgelb mit anhaltend aufsteigenden, feinsten Perlenschnüren

Duft: ausdrucksvolles, sehr duftiges Fruchtbouquet

Geschmack: wunderschön strukturiert am Gaumen mit harmonischer Balance von reifer Frucht und lebhaft erfrischender Säure

#### FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Weiß

#### ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.750 l

Verschluss Naturkorken

Biokontrollstellenummer ES-ECO-019-Ct

EAN Flasche / EAN Karton  
8410023016308  
8410023018012

#### ANALYSE

Alkoholgehalt 11.5 %Vol

#### 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. Im September des Folgejahres werden die Trauben gelesen und zunächst nach Rebsorten getrennt vinifiziert. Erst zur zweiten Gärung in der Flasche werden Macabeo, Parellada und Xarel lo zur Cuvée vermählt und danach für mindestens 18 Monate auf der Flasche gereift, bevor der Cava degorgiert und für den Handel verschlossen wird.

## 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 katalonischen 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.