BIO

VEGAN

01274720 | 2020

VILARNAU CAVA BRUT NATURE VINTAGE

Vilarnau

Spanien
Katalonien

Macabeo, Xarel·lo, Parellada

ARTIKELBESCHREIBUNG

Farbe und Perlung: hellglänzendes Gold, feines Mousseux, anhaltende Perlage
Duft: im Bouquet verschmelzen blumig-fruchtige Aromen von Birnen, grünen Äpfeln und Obstblüten mit den Noten der langen Flaschenreife auf den Feinhefen (Haselnüsse, Brioche, Honig)
Geschmack: am Gaumen zugleich lebhaft frisch und körperreich, geprägt von den vielschichtigen Aromen des Bouquets, denen die saftige Säure und das feine Mousseux nun zusätzliche Fülle und Geschmeidigkeit, Eleganz und Länge verleihen

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Sekt-/Champagnerkork
Biokontrollstellennummer	ES-ECO-019-CT
EAN Flasche / EAN Karton	8410023016292 8410023000550

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

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 traditonelle Herstellungsverfahren voraussetzt. Der Herkunft verschrieben erinnern die Flaschen an die berühmten Mosaike der katalonischen Haupstadt 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 Einflussen des beruhmten, nahegelegenen Klosters. Die Cavas von Vilarnau werden nach dem traditionellen Flaschengärverfahren aus uberwiegend heimischen Trauben bereitet. Einzigartig, modern, avantgardistisch! Dies sind Merkmale, die sowohl auf Vilarnau als auch auf Barcelona, in dessen Nähe das Weingut liegt, zutreffen.