

BIO

VEGAN



01274721 | 2021

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

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 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.