

Der Weinpass

Ihr Überblick vom Ursprung zum Genuss

 **Sekt · Cava Brut Reserva · Spanien**

Produzent:

Celler de Capçanes

Rebsorte/n:

50% Macabeo , 25% Xarel-lo, 25% Parellada
Alle weiß und autochton

Herkunftsbezeichnung: DO Cava, Spanien

Weintyp / Charakteristik:

Sehr trockener, feiner Schaumwein handgemacht nach traditioneller Methode

Anblick / Aromen / Geschmack:

Farbe / Beschaffenheit: Helles Zitrusgelb, viele lebendige feine Perlen

Duft: Frisch, weiße Blüten, Äpfel, Birnen und kandierte Zitrusfrüchte, zarte Toastnoten und Mandeln vom Hefelager stimmen darauf ein.

Geschmack: Trocken, frisch, viel feine Perlage mit subtilen Noten von reifen Äpfeln und Hefe, elegant und komplex, punktgenau balanciert > Frucht, moderate Säure mit saftigem Körper mit langen Finale

Fazit: Ein sehr feiner eleganter komplexer Vertreter seiner Art, der die aufwendige Bereitung vollkommen zum Ausdruck bringt

Verwendung / Speisempfehlung:

Feiner Schaumwein eignet sich natürlich außerordentlich gut zur feierlichen Begehung eines besonderen Anlasses. Genießen Sie diesen Cava zu Antipasti, Räucherlachs mit Avocado, Tartes mit Spinat, Quella mit Tomaten und geröstetem Brot, Sushi ...

Ursprung / Winzer:

Die sympathischen Winzer der Genossenschaft Celler de Capçanes im katalanischen Montsant haben ihre Produktpalette erweitert. Sie machen unter der Leitung von Chefönologin Anna Rovira seit kurzer Zeit auch wunderbaren Cava. Dieser wird in einem befreundeten Weingut in Tarragona nach traditioneller Methode versetzt und reift etwa 24 Monate auf der Hefe. Dieses edle Getränk wird aus den dort heimischen, klassischen weißen Rebsorten für Cava hergestellt. Die Gegend ist bekannt für sehr alten wurzelechten Rebbestand. Sehr spannend. Zudem ist Capçanes auf dem Welparkett für koscheren Wein von großer Bedeutung. Hier leisteten sie Pionierarbeit. Ihr Cabrida wird vielfach als der wohl beste koschere Wein der Welt gelobt.

Sensorische Eindrücke 1 > sehr wenig - 10 > sehr viel:

Fruchtigkeit: 7
Süßegrad: 3
Balance: 8
Länge: 4
Intensität: 4
Komplexität: 4

Potenzial: 2020 beste Trinkreife, Lagerung max. 3 weitere Jahre

Lage / Boden / Klima:

Montsant, Katalonien, 30 km nordwestlich von Tarragona
150 bis 450 ü.M.

Alte Reben gewachsen auf kalkhaltigem Lehmboden > reich an Mineralien und organischen Substanzen

Mediterranes Klima mit maritimen Einflüssen > mit sehr warmen relativ trockenen Sommern und milden Wintern dazu relativ große Tag-/Nacht Temperaturunterschiede, die eine langsame Reifung der Beeren am Stock begünstigen

Anbau / Ernte:

Reben > teils niedrige Buscherziehung oder am Drahtrahmen Handarbeit am Rebstock vom Rebschnitt bis zur Ernte, Bodenbearbeitung mit leicher maschineller Unterstützung

Weinbereitung:

Erste Gärung im Edelstahltank. Zweite Gärung in der Flasche > Methode Traditionelle > etwa 24 Monate auf dem Hefelager

Produktion: 24.000 Flaschen

Genusstemperatur: 7°C

Informationen:

Verkehrsbezeichnung: Schaumwein
Inhalt: 0,75 Liter
Alkohol: 11,5 % vol.
Ursprungsland: Spanien
Allergene: Enthält Sulfite
Produzent: Celler de Capçanes, Llaberia 4, 43776 Capçanes
- Tarragona, Spanien

