



CAVA PALAU ROSÉ BRUT DO 75CL, SPANIEN

Ist Ihnen Prosecco zu fruchtig und Champagner zu teuer? Dann kommen Sie hier voll auf Ihre Kosten! Dank der 12-monatigen Flaschengärung auf der Hefe wirkt seine Schaumbild sehr fein und elegant.



Bodega Mont Marçal

PREIS PRO FLASCHE: **18.00 FR.**

PREIS AB 6 FLASCHE: **16.50 FR.**



Trepát



11.5% Vol



Vegetarisch, Fisch &
Meeresfrüchte, Asiatisch, Mild,
Helles Fleisch, Süsswasserfisch,
Süssspeisen, Aperitif

WEIN STECKBRIEF

Artikel-Nr: Cava Palau Rosé
Weintyp: Schaumweine
Trinkreife: jetzt bis 2020
Volumen: 11.5%

DEGUSTATIONSNOTIZ

Helles Rosa mit orangefarbenen Reflexen. In der Nase intensive Aromen von wilden Erdbeeren, Kirschen und Himbeeren. Am Gaumen weicht die Frische dem Geschmack von roten Früchten. Elegant, lebendig und mit langem Abgang.

HINTERGRUND

Mitten im Penedés Gebiet gelegen, unweit von Barcelona, erbaute Manuel Sancho 1975 diese schöne Kellerei auf den alten Gemäuern einer Basilika aus dem 14. Jahrhundert. Er investierte beträchtliche Summen und ergänzte das historische Erbe mit modernster Technik, um eine Weinproduktion von höchster Qualität zu ermöglichen.

Gleich wie bei teuren französischen Schaumweinen entsteht auch beim Cava die Kohlensäure mittels zweiter Gärung direkt in der Flasche. Während der mindestens neunmonatigen Lagerung auf der Hefe entstehen nicht nur fantastische Aromen, das Schaumbild, die sogenannte Perlage wird dabei entscheidend geprägt. Im Vergleich zu anderen Schaumweinen ist diese beim Cava präsent aber sehr feingliedrig und elegant

✦ WINZER & WEINGUT

Mont Marçal

Mitten im Penedés Gebiet gelegen, unweit von Barcelona, erbaute Manuel Sancho 1975 diese schöne Kellerei auf den alten Gemäuern einer Basilika aus dem 14. Jahrhundert. Er investierte beträchtliche Summen und ergänzte das historische Erbe mit modernster Technik, um eine Weinproduktion von höchster Qualität zu ermöglichen. Gleich wie bei teuren französischen Schaumweinen entsteht auch beim Cava die Kohlensäure mittels zweiter Gärung direkt in der Flasche. Während der mindestens neunmonatigen Lagerung auf der Hefe entstehen nicht nur fantastische Aromen, das Schaumbild, die sogenannte Perlage wird dabei entscheidend geprägt. Im Vergleich zu anderen Schaumweinen ist diese beim Cava präsent aber sehr feingliedrig und elegant.

Adresse

Departamento de
Exportación Finca
Manlleu s/n 08732
Castellví de la
Marca Barcelona

