



## CAVA PALAU BRUT DO 75CL, SPANIEN

Ist Ihnen Prosecco zu fruchtig und Champagner zu teuer? Dann kommen Sie hier voll auf Ihre Kosten! Dank der 9-monatigen Flaschengärung auf der Hefe wirkt seine Schaumbild sehr fein und elegant und die fruchtig-zitrischen Aromen werden mit diesen typischen Noten nach Hefe und Brot ergänzt.



Bodega Mont Marçal

PREIS PRO FLASCHE: **15.00 FR.**

PREIS AB 6 FLASCHEN: **13.50 FR.**



Macabeo, Xarel-Lo, Parellada



11.5% Vol



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

### WEIN STECKBRIEF

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

### DEGUSTATIONSNOTIZ

Schönes Fruchtbouquet in der Nase nach Zitrusfrüchten, weissem Pirsich und reifer Ananas, ergänzt mit dieser typischen, leicht hefeartigen Note nach frischem Brot und Toast. Im Gaumen klar und frisch, die Perlage spritzig und zugleich elegant strukturiert, so dass im Abgang die fruchtigen Noten ein herrlich trockenes Finale erleben.

### 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  
Exportaci&oacute;n Finca  
Manlleu s/n 08732  
Castellv&iacute; de la  
Marca Barcelona

