



Cava DO Brut

Pupitre, Cellers de l'Arboç

Traditionelle Flaschengärung zum kleinen Preis

Beschreibung:

Seinen Namen verdankt der Cava Pupitre einem der charakteristischsten Werkzeuge der traditionellen Schaumweinbereitung: dem als Pupitre bezeichneten Rüttelpult, in dem die Flaschen während der Reife nach und nach gedreht und aufgerichtet werden, damit sich die Hefe im Flaschenhals sammelt. Eine schöne Referenz an das traditionelle Handwerk, das hinter diesem Cava steht. Für den Brut werden die traditionellen Rebsorten Xarel·lo, Macabeo und Parellada miteinander kombiniert. Die zweite Gärung erfolgt nach der traditionellen Methode in der Flasche, wo der Cava anschließend in Kontakt mit der Hefe reift. Dank dieses aufwendigen Reifeverfahrens verbindet sich fruchtige Aromatik mit feiner Perlage und angenehmer Frische zu einem ausgewogenen, unkomplizierten Schaumwein mit einem außergewöhnlichen Genuss-Preis-Verhältnis.

Aromenprofil:

Helles Gelb mit feiner Perlage. Holunderblüten und Limetten in der frischen Nase, unterlegt mit Golden Delicious, Birnenblüten und dezenter Akazienhonignote. Angenehme Mousse im zitrusartigen Gaumen, nun auch Zitronengras und Reineclauden, etwas an Sauvignon Blanc erinnernd, ansprechendes Säurespiel bis ins fruchtbetonte Finale.

Passt zu:

Genießen Sie diesen Wein zu Tapas, Croquetas, Tempura und Calamari. Wir empfehlen ihn ebenso zu Apérogebäck, Salznüssen und Canapés.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.

Herkunftsland:

Spanien

Produzent:

Cellers de l'Arboç

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

11.5%

Trinkreife:

Jetzt trinkreif

Rebsorte(n):

40% Xarello, 40% Macabeo, 20% Parellada

Artikelnummer:

04950--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cava DO Brut

Pupitre
Cellers de l'Arboç

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Score 17/20
Rebsorte(n):	40% Xarello, 40% Macabeo, 20% Parellada
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	11.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.