



## Cava DO Brut Nature

Bodegas Peñalba Lopez (Bio)

Cava-Geheimtipp von Torremilanos

### **Beschreibung:**

Dieser Cava stammt nicht aus dem Penedès, sondern aus Aranda de Duero – damit ist er eine absolute Seltenheit in der Ribera del Duero. Auf kargen, kalkhaltigen Böden in 800 bis 900 Meter Höhe wachsen Trauben, die sich durch beeindruckende Frische auszeichnen: Viura bildet die Basis der Cuvée, ergänzt durch einen kleinen Anteil Chardonnay. Nach traditioneller Flaschengärung mit 18 Monaten Hefelager wird dieser Brut Nature ohne Dosage abgefüllt und präsentiert sich herrlich trocken und geradlinig, zugleich aber äusserst charmant und mit geschmeidiger Perlage.

### **Aromenprofil:**

Gelbgrün mit zitronigen Reflexen am Rand.

DUFT: Grosse aromatische Komplexität mit Anklängen an Nüsse auf einem Hintergrund von Fenchel, begleitet von deutlichen Röstaromen.

GESCHMACK: Cremig mit einer lebendigen Säure, die Frische und Fülle verleiht. Angenehm und ausgewogen, mit ausgezeichnetem Volumen und langem Nachhall.

### **Passt zu:**

Aperitif, Häppchen, raffinierten Vorspeisen, Fisch- und hellen Fleischgerichten, aber auch Frischkäse, reifem Brie, Blätterteig- und Mandelgebäck.

### **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

**Ausbau:** 25 Monate im Stahltank

**Weinbau:** Bio. Bio-Zertifizierung: ES-ECO-016-CL

**Alkoholgehalt:** 12.0%

**Trinkreife:** Jetzt trinkreif

**Rebsorte(n):** 100% Macabeo

**Artikelnummer:** 14083--

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Cava DO Brut Nature

Bodegas Peñalba Lopez (Bio)

<b>Herkunft:</b>	Spanien
<b>Ratings:</b>	Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Macabeo
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: ES-ECO-016-CL
<b>Ausbau:</b>	25 Monate im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.0%
<b>Servier:</b>	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.