



Cava DO Brut Rosat

Pupitre, Cellers de l'Arboç

Rosé-Cava mit katalanischer Seele

Beschreibung:

Mit dem Pupitre Rosado stellen die Winzer von Cellers de l'Arboç das Potenzial der autochthonen Rebsorte Trepas eindrucksvoll unter Beweis. Sie verleiht diesem Rosé-Cava seine elegante Aromatik, mit feiner roter Frucht und einer lebendigen Frische. Die mindestens zwölfmonatige Reife auf der Hefe sorgt für feinen Schmelz und eine harmonisch eingebundene Perlage. Das Ergebnis ist ein charaktvoller Rosé-Cava, der Finesse, mediterrane Leichtigkeit und unkomplizierten Genuss auf elegante Weise vereint.

Aromenprofil:

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
Produzent:	Cellers de l'Arboç
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	11.5%
Rebsorte(n):	100% Trepas
Artikelnummer:	14691--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cava DO Brut Rosat

Pupitre
Cellers de l'Arboç

Herkunft:	Spanien
Rebsorte(n):	100% Trepat
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.