



Cava DO Brut Selección

Bella Conchi, Bodegas Villa Conchi

Spanische Lebensfreude pur

Beschreibung:

Cava ist das Nationalgetränk Spaniens und ein wahrer Genuss für jede Gelegenheit. Aus autochthonen Rebsorten entstehen in traditioneller Flaschengärung facettenreiche Schaumweine wie der fruchtbetonte Brut Selección Bella Conchi. Die Bodegas Villa Conchi liegt im Hinterland von Taragona, im Herzen der Cava-Heimat Penedès, wo sie aus dem Traubengut ihrer besten Lagen diesen herrlichen Aperitif- und Essensbegleiter keltert.

Degustationsnotiz:

Helles Gelb mit feiner Perlage. Nougat und Brioche in der honigbetonten Nase, auch Birnenblüten, weisse Mandeln und Quitte. Zartcremiger Auftakt mit angenehmer Mousse und guter Balance zwischen Zitrusfrische und verführerischer Aprikosensüsse, auch Mirabellen und Orangenblüten, viel Trinkspass bis ins tänzerische Finale.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

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: Bodegas Villa Conchi

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 11.5%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 30% Macabeo, 30% Xarello, 30% Parellada, 10% Chardonnay

Artikelnummer: 08808--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cava DO Brut Selección

Bella Conchi
Bodegas Villa Conchi

Herkunft:	Spanien
Ratings:	James Suckling 91/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	30% Macabeo, 30% Xarello, 30% Parellada, 10% Chardonnay
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.