



## Cava DO Brut 18

Rimarts (Bio)

Erlesener Cava nach traditioneller Handwerkskunst

### **Beschreibung:**

Bei Rimarts wird die "Méthode traditionnelle" noch wirklich als Handarbeit verstanden: Alle Flaschen werden manuell Hand gerüttelt und degorgiert. Das wird nur noch in den allerbesten Champagner- und Cavahäusern so praktiziert. Im Stil setzen die innovativen Gebrüder Martinez jedoch auf das Moderne: Der Cava aus autochthonen Sorten von familieneigenen Reben präsentiert sich nach 18 Monaten Reifezeit fruchtbetont, ausgewogen und frisch.

### **Aromenprofil:**

Brillantes, blasses Goldgelb. Eine feinste Perlage wird ersichtlich. An der Nase zeigen sich grazile Noten von weissen Blütenblättern, reifer Zitrusfrucht und etwas geröstetem Brioche. Am Gaumen nun zeigen sich die Finesse und Komplexität, welche sich während 18 Monaten in der Flasche entwickelt haben. Am Gaumen werden die feinherben, mineralischen Komponenten von feiner Frucht und einer gewissen Salinität umgarnt, welche diesen zum idealen Essensbegleiter machen.

### **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

**Weinbau:** Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006

**Alkoholgehalt:** 11.5%

**Trinkreife:** Jetzt trinkreif

**Rebsorte(n):** 33% Xarello, 33% Macabeo, 33% Parellada

**Artikelnummer:** 10778--

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Cava DO Brut 18

Rimarts (Bio)

<b>Herkunft:</b>	Spanien
<b>Ratings:</b>	Score 18.5/20, Guía Peñín 90/100
<b>Rebsorte(n):</b>	33% Xarello, 33% Macabeo, 33% Parellada
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
<b>Alkoholgehalt:</b>	11.5%
<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.