



Cava DO Brut 18

Rimarts (Bio)

Erlesener Cava nach traditioneller Handwerkskunst

Beschreibung:

Bei Rimarts wird die «Méthode traditionnelle» noch wirklich so verstanden: Die Flaschen werden von Hand gerüttelt und degorgiert. Das wird nur noch in den allerbesten Champagner und Cavahäusern praktiziert. Im Stil setzen die innovativen Gebrüder Martinez jedoch auf das Moderne: Der Cava aus autochthonen Sorten von familieneigenen Reben ist fruchtbetont, frisch und verbringt 18 Monate in der Flasche.

Degustationsnotiz:

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.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Spanien
Region:	Cava
Produzent:	Rimarts
Bewertung(en):	Guía Peñín 90/100, Score 18.5/20
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Alkoholgehalt:	11.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Rebsorte(n):	33% Xarello, 33% Macabeo, 33% Parellada
Artikelnummer:	10778--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cava DO Brut 18

Rimarts (Bio)

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	Guía Peñín 90/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	33% Xarello, 33% Macabeo, 33% Parellada
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Alkoholgehalt:	11.5 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren