

Art.-Nr.: 30146

PERE VENTURA VINTAGE GRAN RESERVA



REBSORTEN	Xarello
HERKUNFT	Spanien
ANBAUREGION	Penedès
QUALITÄTSSTUFE	Denominación de Origen Protegida (DOP)
FLASCHENGRÖßE	0,750 l
ALKOHOLGEHALT	12,0 % Vol.
RESTSÜßE	4,5 g/l
SÄUREGEHALT	6,1 g/l
TRINKTEMPERATUR	6-8
VERSCHLUSS	Naturkorken
AUSBAU	Xarello 60 %, Chardonnay 40 %

BODEN

Relativ feuchtes, nicht zu warmes, mediterranes Klima

BESCHREIBUNG

Ein verlockender Cava mit ausdrucksstarken Aromen, cremiger, feiner, harmonischer Textur. Strohfarben im Glas, volles Aroma nach Pfirsich, gebackenem Apfel, Toast und Vanille. Im Geschmack voll, intensiv und elegant, im Abgang feine Aprikosen- und Pflaumennuancen. Im Körper frisch, cremig und samtig. Ein schöner harmonischer Cava, der den Körper und die Struktur des Xarello perfekt vereint mit den blumigen und fruchtigen Noten des Chardonnay. Passt perfekt zu Auster, Hummer und Langusten oder gegrilltem Fisch, aber auch zu weißem Fleisch und Geflügel mit exotischem Geschmack. 2012er: Golmedaille 22. Berliner Wein Trophy International Wine Challenge 2008 Gold Medal International Wine Challenge 2010 Silver Medal