

Art.-Nr.: 30139

PERE VENTURA PRIMER ORGANIC RESERVA



REBSORTEN	Parellada, Xarello
HERKUNFT	Spanien
ANBAUREGION	Penedès
QUALITÄTSSTUFE	Denominación de Origen Protegida (DOP)
FLASCHENGRÖßE	0,750 l
ALKOHOLGEHALT	11,5 % Vol.
RETSÜßE	12,0 g/l
SÄUREGEHALT	5,8 g/l
TRINKTEMPERATUR	8-10
VERSCHLUSS	Naturkorken
AUSBAU	35% Macabeo, 35% Xarel.lo, 30% Parellada

BODEN

Relativ feuchtes, nicht zu warmes mediterranes Klima. Weinberge im zentralen und höheren Penedès gelegen, mit steilen, tiefen, leicht kalkhaltigen Böden. Pflanzdichte von 2.300 Reben je Hektar bei einem Durchschnittsertrag von 9,5 Tonnen pro Hektar.

BESCHREIBUNG

Primer Organic ist eine Cuvée aus den traditionellen Rebsorten des Penedès. Macabeo sorgt für Körper und Struktur, Macabeo für Finesse und Frische und Parellada für Eleganz. In den höheren Lagen des Penedès gewachsen finden die Trauben optimale Bedingungen für diese elegante Frische.

Die von Hand gelesenen Trauben durchlaufen eine weitere Prüfung am Sortiertisch. Jede Traubensorte ist einzeln verarbeitet und vinifiziert. Es wird lediglich der freilaufende Most aus der Presse zur Verarbeitung dieses Cava genommen. Die Gärung erfolgt dann bei 15-17° C, um die feinen Aromen zu schonen. Nach der Assamblage der Grundweine, wird der Wein stabilisiert, bevor er die zweite Gärung auf der Flasche mit langer Reifung vollzieht. Die Reifedauer von 24-30 Monaten machen ihn beinahe zu einer Gran Reserva.

Im Glase offenbart der Cava eine hellgelbe, strahlende Farbe mit feiner, vitaler Perlage. In der

PERE VENTURA | SPANIEN | PENEDÈS



Nase versprüht er Aromen von Apfel, Zitrus, Orangenzesten und Akazienblüte ebenso wie zarte Anklänge von Brioche und Mandel.

Seine dezente Restsüße unterstützt dabei noch seinen Trinkfluß und verleiht ihm Länge und Eleganz.

Zum Brunch genauso passend wie als Aperitif oder zum Dinner mit Freunden – das perfekt All-Round-Talent!

Er passt hervorragend zu fettem Fisch, geschmortem Fleisch und iberischem Schinken aus Eichelmast. Die Frische der Säure, die Perlage und die Brut-Charakteristik helfen, das fette und cremige Mundgefühl auszugleichen. Er passt auch gut zu Meeresfrüchten im Allgemeinen und zu leichteren, weniger salzigen Schalentieren wie flachen Austern. Auch cremige Nudelgerichte begleitet er sehr gut.