



2018 Cava DO Chardonnay Reserva Especial

Rimarts (Bio)

Ein aussergewöhnlicher Jahrgangs-Cava in BIO- Qualität

Beschreibung:

Die Brüder Ricard und Ernest Martinez stellen in ihrem kleinen Biobetrieb Cavas nach dem traditionellen Verfahren her, ausschliesslich mit Traubengut aus eigenen Rebbergen. Die Reserva wird von Hand gerüttelt und nach 50 Monaten von Hand degorgiert. Vorgeschrieben ist lediglich eine 12-monatige Flaschenlagerung in der Cava DO.

Degustationsnotiz:

Kristallklares, sattes Goldgelb mit feinsten Perlage. Zitronencake, Orangenzeste und Quittengeleé in der unwiderstehlichen Nase Dazu auch geröstetes Fruchtbrot und gebutterte Brioche sowie salzige Röstmandeln im reichhaltigen Nasenbild. Im Auftakt luxuriös, einnehmend, geprägt von sanfter Mousse. Köstliche Zitrusfrucht und ein Hauch von süßem Vanillecroissant, alles umgarnt von feinerperlender Textur und einer dezenten Säure die ihm Frische und Balance verleiht. Ein unglaublich langes und zartes Finale. Phänomenales Trinkvergnügen, abgerundet von einer edlen Hefenote welche die lange Flaschenlagerung widerspiegelt.

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 93/100, Score 19/20

Ausbau:

66 Monate im Barrique

Weinbau:

Bio

Alkoholgehalt:

11.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2032

Rebsorte(n):

100% Chardonnay

Artikelnummer:

1077918

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cava DO Chardonnay Reserva Especial

Rimarts (Bio)

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	Guía Peñín 93/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Weinbau:	Bio
Ausbau:	66 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	11.5 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren