



## 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 Quittengelee 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 feinperlender 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)

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