



**FISCHER
WEINE**

SURSEE | SEIT 1882

2018

75 cl

Schaumwein



Tresor Cuvée Barrrique Gran Reserva Brut Cava DO



Cavas Pere Ventura, Sant Sadurní d'Anoia



Penedès, Spanien



Xarello, Chardonnay



Xarello 5 Monate in Barriques, Méthode traditionnelle (Zweitgärung in der Flasche), 36-monatige Flaschenreife



11.5 % Vol.

Degustationsnotiz

Bernsteinfarbig mit goldenen Reflexen. In der Nase Aromen von reifen Früchten, Gewürzen und Röstnoten. Am Gaumen cremig und gut strukturiert mit rauchigen Noten. Komplex und vollmundig mit schönem Abgang.



92 von 100 Punkte Guía Peñín

92 von 100 Punkte James Suckling

Angaben zum *Produzenten*

Pere Ventura hat sich Anfang der 1990er-Jahre mit seinem Cava-Keller am Rande des malerischen Städtchens Sant Sadurní d'Anoia selbstständig gemacht. Durch jahrelange Aufbauarbeit basierend auf den Grundwerten Respekt, Ehrlichkeit, Engagement und nachhaltige Arbeitsweise gehört der Selfmademan heute zu den renommiertesten Cava-Produzenten Spaniens. Seine Cavas werden nach der traditionellen Flaschengärmethode produziert und reifen während 18 bis 36 Monaten im Keller. Trotz der zeitintensiven, mit viel Handarbeit verbundenen Herstellung überzeugen die Weine mit überaus vernünftigen Preisen – und hoher Qualität.

pereventura.com

