



**FISCHER
WEINE**

SURSEE | SEIT 1882

2015

75 cl

Schaumwein



Gran Vintage Brut Paratge Qualificat Cava DO



Cavas Pere Ventura, Sant Sadurní d'Anoia



Penedès, Spanien



Macabeo, Xarello



Méthode traditionnelle (Zweitgärung in der Flasche),
36 bis 48-monatige Flaschenreife



12 % Vol.

Degustationsnotiz

Helles Gold mit Bernsteinglanz. In der Nase aromatisch, elegant und sauber mit Noten von Citrus, Limetten und Mandarinen. Am Gaumen raffiniert und mit seidigen Aromen, welche wundervoll mit der knackigen Säure harmonieren. Ein sehr lebendiger Cava.



94 von 100 Punkte Falstaff

95 von 100 Punkte Vinum

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

