



Vintage Gran Reserva Brut Cava DO

DESDE 1992
PERE VENTURA
+ CAVA +

Jahrgang	2016
Flaschengrösse	75cl
Produzent	Calvas Pere Ventura, Sant Sadurní d'Anoia
Herkunft	Cava, Spanien
Traubensorten	Xarello, Chardonnay
Anbau	Integrierte Produktion
Ausbau	Méthode traditionnelle [Zweitgärung in der Flasche], 30-monatige Flaschenreife

Degustationsnotizen

Strohgelb mit goldenen Tönen. In der Nase kräftig und intensiv. Aromen von gelben Blüten, kombiniert mit krautigen Noten, welche charakteristisch für die Xarello- Traube sind. Am Gaumen cremig, intensiv und lang anhalten. Buttriger Unterton mit Noten von Bittermandeln im Abgang.

Angaben zum Produzent



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.

<http://www.pereventura.com/>