



75 cl

Schaumwein

Primer Reserva Brut Cava DO.



Cavas Pere Ventura, Sant Sadurní d'Anoia



(ぢ) Penedès, Spanien



Xarello, Parellada, Macabeo



Methode traditionelle (Zweitgärung in der Flasche), 18-monatige Flaschenreife



11.5 % Vol.

Degustationsnotiz

Grünlich-gelbe Farbe mit Goldreflexen. Perfekt aufsteigende Perlage. Wunderschönes Bukett mit Aromen von weissen, reifen Früchten. Am Gaumen frisch und elegant mit hervorragendem Finale.

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

Fischer Weine Sursee AG CH-6210 Sursee 0419251190 Bahnhofplatz 7 info@fischer-weine.ch fischer-weine.ch