FISCHER WEINE
SURSEE | SEIT 1882

37.5 cl | Schaumwein

Tresor Reserva Brut Cava DO

- Cavas Pere Ventura, Sant Sadurní d'Anoia
- Penedès, Spanien
- Macabeo, Xarello, Parellada
- Méthode traditionelle, (Zweitgärung in der Flasche) 24-monatige Flaschenreife
- 11.5 % Vol.

Degustationsnotiz

Von strohgelber Farbe mit goldenen Tönen. Konstante, präzise und feine Perlage. Elegantes Bukett mit Anflügen von Hefe und einem Hauch Honig. Am Gaumen sehr ausgewogen mit perfekt ausbalanciertem Säurespiel und langem Nachhall.

90 von 100 Punkte Guía Peñín

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