



**FISCHER
WEINE**

SURSEE | SEIT 1882



75 cl

Schaumwein

Ice rosé Reserva Semi Sec Cava DO



Cavas Pere Ventura, Sant Sadurní d'Anoia



Penedès, Spanien



Xarello, Parellada, Macabeo



Methode traditionnelle (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.



Letzte Flaschen

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