FISCHER WEINE
SURSEE | SEIT 1882



2016 | 75 cl | Schaumwein

Gran Vintage Brut Paratge Qualificat Cava DO

- Cavas Pere Ventura, Sant Sadurní d'Anoia
- Penedès, Spanien
- Macabeo, Xarello
- Méthode traditionelle (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 Zitrus, Limetten und Mandarinen. Am Gaumen raffiniert und mit seidigen Aromen, welche wundervoll mit der knackigen Säure harmonieren. Ein sehr lebendiger Cava.

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