



FISCHER WEINE

SURSEE

Cava Gran Vintage Brut

DESDE 1992

PERE VENTURA

✦ CAVA ✦



Jahrgang	2014
Flaschengrösse	75cl
Produzent	Cavas Pere Ventura, Sant Sadurní d'Anoia
Herkunft	Penedès, Spanien
Traubensorten	Macabeo, Xarello
Anbau	Integrierte Produktion
Ausbau	Méthode traditionnelle [Zweitgärung in der Flasche], 36 bis 48-monatige Flaschenreife

🏆 95 Punkte Falstaff, 93 Punkte Guía Peñín

Degustationsnotizen

Helles Gold mit Bernstein glanz. In der Nase aromatisch, elegant und sauber mit Noten von Citrus, Limetten und Mandarinen. Am Gaumen raffiniert und mit seidigen Aromen, welche wundervoll mit der knackigen Säure harmonieren. Ein sehr lebendiger Cava.

Angaben zum Produzent



Pere Ventura hat sich Anfang der 1990er-Jahre mit seinem Cava-Keller am Randedes 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/>

FISCHER WEINE SURSEE AG

BAHNHOFPLATZ 7 | CH-6210 SURSEE | T 041 925 11 90 | INFO@FISCHER-WEINE.CH | WWW.FISCHER-WEINE.CH