

Primer Rosé Extra Dry Cava DO

DESDE  1992
PERE VENTURA
+ CAVA +



Flaschengrösse	75cl
Produzent	Calas Pere Ventura, Sant Sadurní d'Anoia
Herkunft	Cava, Spanien
Traubensorten	Trepat
Anbau	Integrierte Produktion
Ausbau	Methode traditionelle (Zweitgärung in der Flasche), 18-monatige Flaschenreife

Degustationsnotizen

Helles Rosa. In der Nase fruchtige Aromen mit blumigen Nuancen. Am Gaumen. Subtile Süsse, und erneut Aromen von roten Beeren.

Angaben zum Produzent



Pere Ventura hat sich Anfang der 1990er-Jahre mit seinem Cava-Keller am Rand 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.

<http://www.pereventura.com/>