



ZWEIFEL

WEINE &
GETRÄNKE



PERE VENTURA ROSÉ EXTRA DRY
PERE VENTURA FAMILY WINE ESTATE



Trepat



Spanien / Cava, Corpinnat



75cl, 12% Vol.



46237700



DO Cava

CHF 16.50

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 mindestens 12 bis 36 Monaten im Keller. Trotz der zeitintensiven, mit viel Handarbeit verbundenen Herstellung überzeugen die Weine mit hoher Qualität und einem ausgezeichneten Preis-Leistungsverhältnis.

Trinkempfehlung

Passt perfekt zur asiatischen Küche, als Aperitif und zu aller Art von Desserts.

Vinifikation

Methode traditionelle (Zweitgärung in der Flasche), reift während 12 bis 15 Monaten auf der Hefe. Die Dosage beträgt 16g/l (extra dry).

Charakter

Helles Rosa. In der Nase Aromen nach roten Früchten insbesondere nach Erdbeeren - eine sortentypische Aromatik - sowie blumigen Nuancen. Am Gaumen subtile Süsse, und erneut Aromen von roten Beeren.

Terroir

Die Reben wachsen auf Böden mit überwiegend kalkhaltiger Zusammensetzung, arm an organischer Substanz, in einer durchschnittlichen Höhe von 400 Metern über dem Meeresspiegel.