



ZWEIFEL

WEINE &
GETRÄNKE



PERE VENTURA TRESOR CUVÉE BARRIQUE GRAN RESERVA

PERE VENTURA FAMILY WINE ESTATE

2019



Xarel-lo, Chardonnay



Spanien / Cava, Corpinnat



75cl, 12% Vol.



46241719



DO Cava



92 Falstaff

CHF 24.50

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

Degustationsnotizen

Kreative Fisch- und Fleischküche, Fois Gras oder zu geräuchertem Aal.

Vinifikation

Die beiden Rebsorten werden getrennt vinifiziert. Ein Teil des Chardonnays reift während 5 Monaten in Barriques mit Bâttonage. Nach dem Blending folgt die Zweitgärung nach Méthode traditionnelle und einer mindestens 36-monatigen Reifung auf der Hefe. Die Dosage beträgt 4,5g/l.

Charakter

Bernsteinfarbig mit goldenen Reflexen. In der Nase Aromen von reifen Früchten, Gewürzen und Röstnoten. Am Gaumen cremig mit Aromen von Vanille, Toffee und kandierten Orangen. Gut strukturiert, komplex und vollmundig mit schönem Abgang.

Terroir

Die Xarel-lo-Trauben reifen auf dem Weingut im oberen und mittleren Penedès auf einer durchschnittlichen Höhe von 340 Meter über Meer. Der Chardonnay reift auf einer Höhe von 700 Metern über Meer.