



ZWEIFEL

WEINE &
GETRÄNKE



PERE VENTURA VINTAGE BRUT GRAN RESERVA PERE VENTURA FAMILY WINE ESTATE 2017



Xarel-lo, Chardonnay



Spanien / Cava, Corpinnat



75cl, 12% Vol.



46243717



DO Cava



93 Falstaff

CHF 41.00

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.



ZWEIFEL

WEINE &
GETRÄNKE

Degustationsnotizen

Perfekt zu edlen Speisen wie Austern, Hummer, Muschelsuppe oder zu hellem Fleisch und Geflügel mit exotischen Noten.

Vinifikation

Jede Sorte wird separat vinifiziert. Spontanvergärung mit einheimischen Hefen, bei kontrollierter Temperatur von 15°. Nach dem Blending folgt die zweite Gärung und die Reifung auf dem Hefesatz während 6 Jahren. Die Dosage beträgt 4,5g/l.

Charakter

Strohgelb mit goldenen Tönen. In der Nase kräftig und intensiv. Aromen von gelben Blüten, Zitronen sowie leichten Anklängen von Anis. Am Gaumen cremig, intensiv und lang anhalten. Buttriger Unterton mit Noten von Bittermandeln und Grapefruit im feinperligen Abgang.

Terroir

Produktion von alten Rebstöcken aus den Parzellen El Serral und L'Oreneta im zentralen Bereich des Penedès, 220 Meter über dem Meeresspiegel. Niedriger Ertrag von 5.000 kg/ha für Chardonnay und 8.000 kg/ha für Xarel-lo. Die Böden sind tiefgründig und leicht sandig-steinig, mit hohem Wasserrückhaltevermögen und 10-15% aktivem Kalkstein.
