



ZWEIFEL

WEINE &
GETRÄNKE



PERE VENTURA ICE WHITE - ON THE ROCKS EDITION PERE VENTURA FAMILY WINE ESTATE



Xarel-lo, Macabeo, Parellada



Spanien / Cava, Corpinnat



75cl, 12% Vol.



46238700



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.

Degustationsnotizen

Perfekt zum Apéro.

Vinifikation

Gärung in Edelstahltanks bei einer kontrollierten Temperatur von 15 °C. Sorgfältig ausgewählte Coupage der drei Rebsorten, aus denen CLASSIC RESERVA BRUT besteht, und weitere Klärung. Zweite Gärung in der Flasche nach der traditionellen Methode. Reifung mind. 15 Monate. Die Dosage beträgt 40 g/l.

Charakter

Intensive goldene Farbe. Noten von zitrus und Kräutern vermischen sich mit Noten von Gebäck, Gewürzen und Trockenfrüchten.

Terroir

Die Trauben wachsen auf kargen, tiefgründigen, gut drainierten Böden in einer Höhe von etwa 250 Metern über dem Meeresspiegel, und erzielen Höchstserträge von 12.000 kg/Hektar.