



ZWEIFEL

WEINE &
GETRÄNKE



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



Trepat



Spanien / Cava, Corpinnat



75cl, 12% Vol.



46239700



DO Cava

CHF 14.00

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 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

Der Grundwein wird nach der Sagnat-Methode hergestellt, bei der der Most und die Schalen sechzehn bis zwanzig Stunden lang mazeriert werden, um die charakteristische Farbe zu extrahieren und alle Aromen der Trauben hervorzuheben. 20 % der Pressung erfolgt direkt. Die Gärung erfolgt in Edelstahltanks mittlerer Grösse bei kontrollierter Temperatur. Die zweite Gärung findet in der Flasche statt, gemäss der traditionellen Methode. Reifung mind. 15 Mt. Die Dosage beträgt 50 g/l.

Charakter

Blasse elegante Lachsfarbe. Süsse Aromen nach roten Früchten, Passionsfrucht und Walderdbeeren.

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.