



ZWEIFEL

WEINE &
GETRÄNKE



PERE VENTURA TRESOR RESERVA BRUT PERE VENTURA FAMILY WINE ESTATE



Xarel-lo, Macabeo, Parellada



Spanien / Cava, Corpinnat



38cl, 12% Vol.



46240800



DO Cava

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

Als Aperitif, aber auch hervorragend zu frischem Fisch, Salaten, Pasta, würzigen Speisen oder pikantem Fisch-Curry.

Vinifikation

Jede Sorte wird getrennt vinifiziert. Die Gärung erfolgt in Edelstahltanks bei einer kontrollierten Temperatur von 16 - 18 °C. Die zweite Gärung erfolgt in der Flasche nach dem traditionellen Verfahrensprozess. Der Reifeprozess erfolgt während 15 Monaten auf der Hefe. Die Dosage beträgt 8g/l.

Charakter

Helle, klare Farbe mit feinen, langsam und anmutig steigenden Perlen. In der Nase kräftige Aromen von Äpfeln und Zitrusfrüchten, sowie leichte Anklänge von getrockneten Früchten, Kakao und Röstnoten. Am Gaumen cremig, vollmundig, mit Aromen wie Akazienblüten, Dörrfrüchten und frischem Gebäck.

Terroir

Die Trauben stammen von jungen und alten Weinbergen. Die Tresor-Weinberge befinden sich im Ober- und Zentralenedès, die Rebenwurzeln wachsen tief in den leicht kalkhaltigen Boden.