



ZWEIFEL

WEINE &
GETRÄNKE



PERE VENTURA TRESOR ROSÉ BRUT PERE VENTURA FAMILY WINE ESTATE



Trepát



Spanien / Cava, Corpinnat



75cl, 12% Vol.



46242700



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

Er passt perfekt zu Schokolade, Waldbeeren, Kirschen oder cremigen Desserts.

Vinifikation

Statische Vorklärung und Gärung in Edelstahltanks bei 15-17 °C. Zweite Gärung in der Flasche nach der traditionellen Methode. Reifung mind. 12-15 Mt. Gesamtsäuregehalt: 5,97 g/l Brut: 12g/l

Charakter

Frisch und fruchtig, aber dennoch komplex, anregend und grosszügig. Ein origineller, unverwechselbarer und vornehmer Cava. Aromen von roten Früchten, gepaart mit einer perfekten Balance aus Frische und Säure.

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.