



ZWEIFEL

WEINE &
GETRÄNKE

PERE VENTURA RESERVA BRUT | JAHRESWEIN-SET
PERE VENTURA FAMILY WINE ESTATE
2023



Parellada, Xarel·lo, Macabeo



Spanien / Cava, Corpinnat



450cl, 12% Vol.



26002



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 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.

Trinkempfehlung

Gut gekühlt als Begleiter zu einem Gemüsesalat mit roter Beete, Kokos-Limetten-Fischcurry oder zu Desserts.

Vinifikation

Methode traditionelle (Zweitgärung in der Flasche), 18-monatige Reifung auf der Hefe. Dosage: 12g/l.

Charakter

Grünlich-gelbe Farbe mit Goldreflexen. Perfekt aufsteigende Perlage. Bukett mit Aromen von Zitrusfrüchten, Orangenblüten, Mandeln und einer Toast-Note. Am Gaumen frisch und elegant mit mittlerer Säure und einer schönen Fruchtigkeit.

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.