



**ZWEIFEL**

1898



## **PERE VENTURA ICE WHITE - ON THE ROCKS EDITION**

DO Cava

Pere Ventura Family Wine Estate

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...

---

### Herkunft

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.

---

### Traubensorten

Xarel-lo, Macabeo, Parellada

---

### 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

---

### Degustationsnotizen

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

---

### Geniessen zu

Perfekt zum Apéro.

---

**Zweifel 1898 AG**

Regensdorferstrasse 20 | 8049 Zürich | 044 344 23 43 | [hoengg@zweifel1898.ch](mailto:hoengg@zweifel1898.ch)