ZWEIFEL
1898

PERE VENTURA ICE ROSÉ - 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 dAnoia 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 Höchsterträge von 12.000 kg/Hektar.

Traubensorten

Trepat

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 %

Degustationsnotizen

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

Geniessen zu

Perfekt zum Apéro.

Zweifel 1898 AG
Regensdorferstrasse 20 | 8049 Zürich | 044 344 23 43 | hoengg@zweifel1898.ch