



ZWEIFEL

1898



PERE VENTURA GRAN VINTAGE CAVA DE PARAJE CALIFICADO BRUT INKL. GESCHENKBOX

DO Cava

Pere Ventura Family Wine Estate

2016

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

Produktion von alten Rebstöcken aus den Parzellen El Serral und L'Oreneta im zentralen Bereich des Penedès, 220 Meter über dem Meeresspiegel. Niedriger Ertrag von 5.000 kg/ha für Chardonnay und 8.000 kg/ha für Xarel-lo. Die Böden sind

Traubensorten

60% Xarel-lo, 40% Chardonnay

Vinifikation

Jede Sorte wird separat vinifiziert. Spontanvergärung mit einheimischen Hefen, bei kontrollierter Temperatur von 15°. Nach dem Blending folgt die zweite Gärung und die Reifung auf dem Hefesatz während 6 Jahren. Die Dosage beträgt 4,5g/l.

Degustationsnotizen

Strohgelb mit goldenen Tönen. In der Nase kräftig und intensiv. Aromen von gelben Blüten, Zitronen sowie leichten Anklängen von Anis. Am Gaumen cremig, intensiv und lang anhalten. Buttriger Unterton mit Noten von Bittermandeln und

Geniessen zu

Pefekt zu edlen Speisen wie Austern, Hummer, Muschelsuppe oder zu hellem Fleisch und Geflügel mit exotischen Noten.

Zweifel 1898 AG

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