



MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Cava Roca Gibert Preludi Brut Nature



| | |
|------------------------|--|
| Name: | Cava Roca Gibert Preludi Brut Nature |
| Artikel Nr.: | 9005 |
| Hersteller: | Roca Gibert |
| Herkunft: | Spanien |
| Rebsorte: | Xarelo, Macabeo, Parellada |
| Farbe / Art: | weiß und prickelnd |
| Geschmack: | Brut |
| Inhalt: | 0.75 Liter |
| Jahrgang: | 2019 |
| Enthält: | Sulfite |
| Alkoholgehalt: | 12,0% |
| Beschreibung: | Trocken und intensiv, charakteristisch für den traditionellen Cava. Am Gaumen finden sich anregend grüne und ausdrucksvolle fruchtige Aromen. Leicht, frisch, intensiv, angenehm und schmackhaft, mit gut integrierter Perlage. |
| Herstellung: | Die Trauben stammen aus der Region Baix Penedés, wo die Weinberge nahe der Küste bei moderat stabilen Temperaturen die idealen Bedingungen für fruchtige und leichte Cavas bieten. Die zweite Fermentation findet bei kontrollierten Temperaturen von 15°C statt. Insgesamt reift der Cava 48 Monate auf der Flasche, bevor er zur Vermarktung freigegeben wird. |
| Herstellerinformation: | Die familiengeführte Kellerei Roca Gibert wurde 1941 als einer der ersten Cava Produzenten der Region Sant Sadurní d'Anoia gegründet. Die Philosophie der Familie beruht auf dem minimalen Eingriff in das Wachstum der Reben, um das beste Rohmaterial für die Produktion Ihrer Cavas zu erhalten, lange Reifezeiten und ein qualitätsorientierter Ansatz in allen Schritten. |
| Servierempfehlung: | Ideal als Aperitif, zu Snacks oder leichten Gerichten, wie Tapas, Sushi und hellem Fleisch. Empfohlene Trinktemperatur 10-12°C. |
| Analysewerte: | Alkoholgehalt: 12,0% Restzucker: 0,9 g/l Säuregehalt: 5,9 g/l |
| Lagerfähigkeit: | ca. 8 Jahre |