MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Cava Roca Gibert Reserva Brut Nature

Name:	Cava Roca Gibert Reserva Brut Nature
Artikel Nr.:	9007
Hersteller:	Roca Gibert
Herkunft:	Spanien
Rebsorte:	Xarelo, Macabeo, Parellada
Farbe / Art:	weiß und prickelnd
Geschmack:	Brut
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2018
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	12,0%
Beschreibung:	Strohgelbe Farbe. Aromen von süßen Früchten und Hefe, begleitet von leichten Noten von aromatischen Kräutern. Intensiv, ausgewogen und schmackhaft. Rund und vielseitig.
Herstellung:	Die Trauben stammen aus der Region Alt Penedés, wo die wo die abseits der Küste im Binnenland gelegenen Weinberge die idealen Bedingungen für lange gereifte Cavas bieten. Die zweite Fermentation findet bei kontrollierten 15°C statt. Insgesamt reift der Cava 60 Monate auf der Flasche, bevor er zur Vermarktung freigegeben wird.
Hersteller-information:	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.
Servier-empfehlung:	Schön zu gereiftem Käse, als Begleiter von Pasta, Lasagne oder frischem Lachs. Empfohlene Trinktemperatur 10-12°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 12,0% Restzucker: 0,8 g/l Säuregehalt: 6,1 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 3 Jahre

© 2025 Max Piehl GmbH & Co. KG. Alle Rechte vorbehalten.