

Cava Roca Gibert Rosat Brut



Name:	Cava Roca Gibert Rosat Brut
Artikel Nr.:	9008
Hersteller:	Roca Gibert
Herkunft:	Spanien
Rebsorte:	Pinot Noir
Farbe / Art:	rosé und prickelnd
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2022
Enthält:	Sulfite
Beschreibung:	Blassrosa im Glas. Aromen von roten Früchten wie Kirschen und Beeren. Weich mit leicht malolaktischen Noten, frisch und aromatisch mit feiner Perlage.
Herstellung:	Die Trauben stammen aus der Region Alt Penedés, wo die abseits der Küste im Binnenland gelegenen Weinberge die idealen Bedingungen für lange gereifte Cavas bieten. Vor der alkoholischen Fermentation mazeriert der Most auf den Schalen genau lang genug, um seine feine Pinkfärbung zu erlangen. Die zweite Fermentation findet bei kontrollierten 15°C statt. Der Cava reift über 12 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.
Servierempfehlung:	Ein wunderbarer Aperitif und Begleiter von frischem Fisch und Meeresfrüchten oder Pizza. Empfohlene Trinktemperatur 10-12°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 12,0% Restzucker: 7,9 g/l Säuregehalt: 5,8 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 5 Jahre