

Cava Roca Gibert Pinot Noir Rosat Brut



Name: Cava Roca Gibert Pinot Noir Rosat Brut

Artikel Nr.: 9008
Hersteller: Roca Gibert
Herkunft: Spanien
Rebsorte: Pinot Noir

Farbe / Art: rosé und prickelnd

Geschmack: Brut
Inhalt: 0.75 Liter
Jahrgang: 2022
Enthält: Sulfite
Alkoholgehalt: 12.0%

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 Temperaturen von 15°C statt. Der Cava reift über 12 Monate auf der Flasche, bevor er zur

Vermarktung freigegeben wird.

Hersteller- Die familiengeführte Kellerei Roca Gibert wurde 1941 als einer der ersten Cava Produzenten der Region Sant information: 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- Ein wunderbarer Aperitif und Begleiter von frischem Fisch und Meeresfrüchten oder Pizza. Empfohlene

empfehlung: Trinktemperatur 10-12°C.

Analysewerte: Alkoholgehalt: 12,0%

Restzucker: 7,9 g/l Säuregehalt: 5,8 g/l

Lagerfähigkeit: ca. 5 Jahre