



MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Cava Roca Gibert Gran Reserva Brut Nature



Name:	Cava Roca Gibert Gran Reserva Brut Nature
Artikel Nr.:	9009
Hersteller:	Roca Gibert
Herkunft:	Spanien
Rebsorte:	Xarelo, Macabeo, Parellada
Farbe / Art:	weiß und prickelnd
Geschmack:	Brut
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2017
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	11,5%
Beschreibung:	Goldene Farbe. Reif und vollmundig mit intensiven Aromen von Feinhefen, fruchtig-herben Nuancen und Andeutungen von Quitten mit feiner Perlage.
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 72 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 zu kräftigem Fingerfood, zu frischem Fisch oder gereiftem Käse. Empfohlene Trinktemperatur 10-12°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 11,5% Restzucker: 0,8 g/l Säuregehalt: 5,7 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 10 Jahre