

# CELLER DE CAPCANES, MONTSANT D.O. CAVA



## GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

## AROMEN

Grapefruit  
Aprikose  
Roter Pfirsich  
Gruene Birne  
Fenchel  
Brioche

## STIL

leicht  
trocken

## TYP

### LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2025  
8 bis 10°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



## WEINBAU

### Rebsorten

Macabeo / Viura  
Xarel.lo  
Parellada  
2018  
naturnah

### Jahrgänge Anbau

## WEINBEREITUNG

### Gärung

### Biolog. Säureabbau

### Lagerung

### Reserveweine

### Dosage

### Degorgiert

Reinzuchthefer  
durchgeführt  
Edelstahltank  
kein Reservewein  
8 Gramm / Liter  
Oktober 2021

## BEWERTUNG

### einfach geniessen

84/100