

PERE MATA, PENEDES D.O. CAVA GRAN RESERVA BRUT NATURE L'ENSAMBLATGE 2012



GESCHMACK

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

AROMEN

Grapefruit
Aprikose
Bratapfel
Apfelschale
Mirabelle
Gruene Birne
Kandierte Früchte
Honig
Heu

STIL

herrlich gereift
finessenreich
leicht
trocken

TYP

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2025
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Macabeo / Viura (50%)
Xarel.lo (30%)
Parellada (20%)

Jahrgänge

2012

Anbau

biologisch (nicht
zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager

Ausbau

Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

gebrauchtes
Barriquefass

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

100 Monate

Dosage

0 Gramm / Liter

Degorgiert

Februar 2022

BEWERTUNG

einfach geniessen

93/100