

CAVA GRAN RESERVA BRUT NATURE RESERVA FAMILIA

2017

BIO



Pere Mata, Penedes D.O.

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
Gelbe Pflaume
Roter Pfirsich
Gruene Birne
Zimt
Brioche
Stein

TYP

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2027
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

finessenreich, leicht,
trocken



WEINBAU

Rebsorten

Macabeo / Viura (50%)
Xarel.lo (30%)
Parellada (20%)
2017

Jahrgänge

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

gebrauchtes
Barriquefass

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

45 Monate

Dosage

0 Gramm / Liter

Degorgiert

Februar 2022

BEWERTUNG

einfach genießen

92/100