

# PERE MATA, PENEDES D.O. CAVA GRAN RESERVA BRUT BARCELONA 2016 BIO



## 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  
Apfelschale  
Zimt  
Brioche  
Vanille

## TYP

**LAGERN & SERVIEREN**  
2022 bis 2025  
10 bis 12°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas

## STIL

mittlere Barriquenote  
milde Säure  
finessenreich  
trocken



## WEINBAU

### Rebsorten

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

### Jahrgänge

### Anbau

## WEINBEREITUNG

### Gärung

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

### Ausbau

### Biolog. Säureabbau

durchgeführt

### Lagerung

teils neues  
Barriquefass

### Reserveweine

kein Reservewein

### Dauer Hefelager

45 Monate

### Dosage

4 Gramm / Liter

### Degorgiert

Februar 2022

## BEWERTUNG

**einfach genießen**

92/100