

CAVA GRAN RESERVA BRUT BARCELONA 2016

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
Roter Pfirsich
Gruene Birne
Apfelschale
Zimt
Brioche
Vanille

TYP

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2027
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

Jahrgänge

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