PERE MATA, PENEDES D.O.
CAVA GRAN RESERVA BRUT NATURE
L'ENSAMBLATGE 2018

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

TYP

LAGERN & SERVIEREN
2024 bis 2027
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

STIL
herrlich gereift
finessenreich
leicht
trocken

WEINBAU

Rebsorten	Macabeo / Viura (50%) Xarel.lo (30%) Parellada (20%)
Jahrgänge	2018
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	60 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	Mai 2024

BEWERTUNG

einfach geniessen	93/100