

PERE MATA, PENEDES D.O. CAVA RESERVA BRUT NATURE CUPADA CONCRETA – MAGNUM 2017



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
Gelbe Pflaume
Zimt
Gruene Birne
Brioche
Stein

TYP

LAGERN & SERVIEREN

2026 bis 2029
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Macabeo / Viura (60%)
Xarel.lo (40%)

Jahrgänge

2017

Anbau

biologisch (EU Biosiegel)

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung

Ausbau

ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau

Lagerung

durchgeführt

Reserveweine

Dauer Hefelager

gebrauchtes

Barriquefass

kein Reservewein

Dosage

Degorgiert

75 Monate

0 Gramm / Liter

Oktober 2024

STIL

finessenreich
leicht
trocken

BEWERTUNG

einfach genießen

92/100