



Albet i Noya Brut Nature Reserva

Cava

Trockene Schaumweine liegen im Trend - vor allem in der Gastronomie werden sie hoch geschätzt. Der Cava Brut Nature Reserva gehört dazu.

Artikelnummer 6680.11
Weingut Albet i Noya S.L.
Region Penedès

Degustationsnotiz
Helles Strohgelb; feinperlend; anregendes, komplexes Bukett von exotischen Früchten sowie typische Hefearomen und Mandeln; prikelnde Mousse; deutlich trockener Stil mit nerviger Frische; im Gesamteindruck jedoch von eleganter Balance mit mineralischem Touch; lang im Abgang; ein ausgezeichneter Vertreter dieses Cava-Stils
David Rodriguez, Weinakademiker

Rebsorten
Xarel.lo (30%)
Parellada (30%)
Macabeu (30%)
Chardonnay (10%)

Speisenvorschläge
Garnelen Cocktail Iberico-Schinken

Lagern Bis mindestens 2013 lagerfähig

Genusstipp Optimaler Genuss bei 6-8 °C

Verschluss Naturkork

Analysedaten

Alkohol	12.5%
Freie SO2	12 mg/l
Gesamte SO2	72 mg/l
Flüchtige Säure	0.28 g/l
Gesamtsäure	5.9 g/l
pH-Wert	3.10
Restzucker	1.5 g/l
Analysedatum	18.05.2016

Gesetzliche Angaben
Biozertifikat: ES-ECO-019-CT
Herkunft:
Abfüller:
enthält Sulfite

Weitere Informationen
www.delinat.com/6680.11