

Cava „Cautiu“ Brut impérial



Ursprungsland:	Spanien
Region:	D.O. Cava
Rebsorte:	40% Macabeo, 40% Xarel.lo, 20% Parellada
Inhalt:	0,75 l
Herstellung:	Methode traditionelle
Reifung:	14 Monate in Flasche
Alkohol:	11,5%
Säure:	5,2 g/l
Restzucker:	10,0 g/l
Verschluss:	Naturkorken
Auszeichnungen:	Silbermedaille Mundus Vini (2014)

Verkostungsnotiz

Hellgelb mit grünlichen Reflexen. Sehr feine und persistente Perlage.
In der Nase Kräuter- und Fruchtaromen mit dominanten Noten von Zitrusfrüchten, v.a. Grapefruit.

Am Gaumen sehr frisch und lebendig mit nobler und anhaltender Perlage.
Ausgewogene weiße Früchte, die ein anregendes Wiederspiel mit der milden und eleganten Säure eingehen. Langes Finale.

Optimale Serviertemperatur: 4-6° C

Passt herrlich als Aperitif, oder als nette Begleitung zu Fisch und Meeresfrüchten.