

## Cava „Cautiu“ Brut rosat



## Cava „Cautiu“ Brut Rosat

Ursprungsland:	Spanien
Region:	D.O. Cava
Rebsorte:	100% Trepas
Inhalt:	0,75 l
Herstellung:	Méthode traditionnelle
Reifung:	14 Monate in Flasche
Alkohol:	11,5%
Säure:	4,8 g/l
Restzucker:	10,0 g/l
Verschluss:	Naturkorken
Auszeichnungen:	Silbermedaille Mundus Vini (2014)

### Verkostungsnotiz:

Mittelintensives Rosé mit schönen violetten Einsprengeln.  
Sehr feine und persistente Perlage.  
In der Nase frisch mit vorstechenden Erdbeer- und Himbeera-  
romen, ohne ins Konfitürige abzurutschen. Reif.  
Am Gaumen sehr harmonisch und ausgeglichen mit fantas-  
tischer, sehr eleganter und anhaltender Perlage. Spürbare  
Säure, die die roten Fruchtaromen gut im Zaum hält. Guter  
Körper. Mittlerer, fruchtiger Abgang.

Optimale Serviertemperatur: 4-6° C

Passt herrlich als Aperitif, zu Reis und Pasta.