

# Der Weinpass

## Ihr Überblick vom Ursprung zum Genuss

 **Sekt · Cava Brut Reserva · Spanien**

### Produzent:

Celler de Capçanes

### Rebsorte/n:

50% Macabeo , 25% Xarel-lo, 25% Parellada  
Alle weiß und autochton

**Herkunftsbezeichnung:** DO Cava, Spanien

### Weintyp / Charakteristik:

Sehr trockener, feiner Schaumwein handgemacht nach traditioneller Methode

### Anblick / Aromen / Geschmack:

**Farbe / Beschaffenheit:** Helles Zitrusgelb, viele lebendige feine Perlen

**Duft:** Frisch, weiße Blüten, Äpfel, Birnen und kandierte Zitrusfrüchte, zarte Toastnoten und Mandeln vom Hefelager stimmen darauf ein.

**Geschmack:** Trocken, frisch, viel feine Perlage mit subtilen Noten von reifen Äpfeln und Hefe, elegant und komplex, punktgenau balanciert > Frucht, moderate Säure mit saftigem Körper mit langen Finale

**Fazit:** Ein sehr feiner eleganter komplexer Vertreter seiner Art, der die aufwendige Bereitung vollkommen zum Ausdruck bringt

### Verwendung / Speisempfehlung:

Feiner Schaumwein eignet sich natürlich außerordentlich gut zur feierlichen Begehung eines besonderen Anlasses. Genießen Sie diesen Cava zu Antipasti, Räucherlachs mit Avocado, Tartes mit Spinat, Quella mit Tomaten und geröstetem Brot, Sushi ...

### Ursprung / Winzer:

Die sympathischen Winzer der Genossenschaft Celler de Capçanes im katalanischen Montsant haben ihre Produktpalette erweitert. Sie machen unter der Leitung von Chefönologin Anna Rovira seit kurzer Zeit auch wunderbaren Cava. Dieser wird in einem befreundeten Weingut in Tarragona nach traditioneller Methode versetzt und reift etwa 24 Monate auf der Hefe. Dieses edle Getränk wird aus den dort heimischen, klassischen weißen Rebsorten für Cava hergestellt. Die Gegend ist bekannt für sehr alten wurzelechten Rebbestand. Sehr spannend. Zudem ist Capçanes auf dem Weltparkett für koscheren Wein von großer Bedeutung. Hier leisteten sie Pionierarbeit. Ihr Cabrida wird vielfach als der wohl beste koschere Wein der Welt gelobt.

### Sensorische Eindrücke 1 > sehr wenig - 10 > sehr viel:

Fruchtigkeit: 7

Süßegrad: 3

Balance: 8

Länge: 4

Intensität: 4

Komplexität: 4

**Potenzial:** 2020 beste Trinkreife, Lagerung max. 3 weitere Jahre

### Lage / Boden / Klima:

Montsant, Katalonien, 30 km nordwestlich von Tarragona  
150 bis 450 ü.M.

Alte Reben gewachsen auf kalkhaltigem Lehmboden > reich an Mineralien und organischen Substanzen

Mediterranes Klima mit maritimen Einflüssen > mit sehr warmen relativ trockenen Sommern und milden Wintern dazu relativ große Tag-/Nacht Temperaturunterschiede, die eine langsame Reifung der Beeren am Stock begünstigen

### Anbau / Ernte:

Reben > teils niedrige Buscherziehung oder am Drahtrahmen Handarbeit am Rebstock vom Rebschnitt bis zur Ernte, Bodenbearbeitung mit leicher maschineller Unterstützung

### Weinbereitung:

Erste Gärung im Edeltank. Zweite Gärung in der Flasche > Methode Traditionelle > etwa 24 Monate auf dem Hefelager

**Produktion:** 24.000 Flaschen

**Genusstemperatur:** 7°C

### Informationen:

Verkehrsbezeichnung: Schaumwein

Inhalt: 0,75 Liter

Alkohol: 11,5 % vol.

Ursprungsland: Spanien

Allergene: Enthält Sulfite

Produzent: Celler de Capçanes, Llaberia 4, 43776 Capçanes

- Tarragona, Spanien

