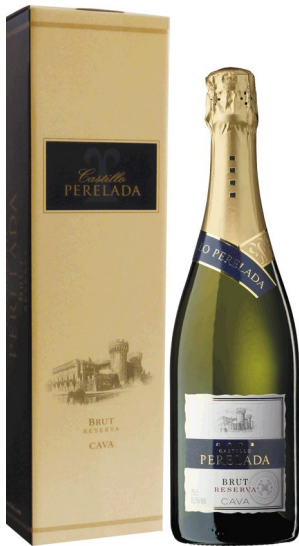


## Cava Brut Reserva

### Castillo Perelada Empordà



<b>Artikelnummer</b>	659002
<b>Kartoninhalt (Fl.)</b>	12
<b>Alkohol</b>	11,5 % vol.
<b>Temperatur</b>	8°C
<b>Enthält:</b>	Sulfite

<b>Anbaugebiet</b>	Empordà Das Empordà liegt im Nordosten der Iberischen Halbinsel zwischen dem Mittelmeer und den Pyrenäen. Es herrscht ein mediterranes Klima mit starkem Wind vor. Insbesondere der aus dem Norden wehende Tramuntana erreicht Geschwindigkeiten von bis zu 120 Stundenkilometern. Die durchschnittliche Jahrestemperatur liegt bei 16 Grad Celsius, die jährliche Niederschlagsmenge bei 600-700 mm. Das Empordà weist vielfältige Bodentypen auf.
<b>Rebsorte</b>	40% Macabeo, 30% Xarel.lo, 30% Parellada
<b>Erzeuger</b>	Castillo Perelada Castillo Perelada ist nicht nur ein Glanzlicht mittelalterlicher Architektur in der Provinz Katalonien. Ebenso steht es für den Inbegriff von Wein- und Cavaerzeugung auf Spitzenniveau. Die kleine mittelalterliche Stadt Perelada liegt im äußersten Nordosten Spaniens und ist das Zentrum des Weinbaugebietes DO Empordà. Javier Suqué Mateu führt heute das Castillo Perelada in dritter Generation und erzeugt mit seinem Önologenteam Terroirweine von Weltruf.
<b>Beschreibung</b>	Helles Gelb mit leichten grünen Reflexen. Feine Perlung, feinblumiges Aroma von Mandelblüten und Zitrusfrüchten, ausgewogen, erfrischend und elegant.
<b>Empfehlung</b>	Gut gekühlt bei 8 Grad als Aperitif, zu Austern oder als Erfrischung auf sommerlicher Terrasse. Wir empfehlen, diesen Cava jung zu trinken.
<b>Bewertung</b>	92 Punkte      Robert Parker