




SCHNAUFER
Schlossbergkellerei

Sekt-Empfehlung

Spanien

Cava Conde Perez

Cava Método Tradicional · Brut

Barcelona ist die Hauptstadt Kataloniens. Dort liegt das Weinbaugebiet Penedès. Ein Cava muss im Penedès aus Weinen dieser Region im traditionellen Flaschengärverfahren hergestellt werden.

Der Grundwein von Cava Conde Perez, eine Cuvée aus Parelada, Xarel-lo und Macabeo, wird in der Flasche zum zweiten Mal vergoren und reift auf der Hefe liegend in den dunklen Kellern von Sant Sadurni mindestens neun Monate zu feinperliger Spitzencava heran. Dann erfolgt die sorgfältige Degorgierung, ein kurzes Öffnen der Flasche, damit das Hefedepot herausgedrückt wird. Die dadurch fehlende Menge wird mit Dosagelikör aufgefüllt. Dieser ist für die Restsüße des Cavas verantwortlich.

Die Mühe lohnt sich: Conde Perez Brut überzeugt durch eine feinperlige, lang anhaltende Perlage und einen herrlich fruchtigen, vollen Geschmack. Das einzigartige, delikate Aroma mit feiner Honignote ist typisch für diesen sehr trockenen Cava.

Trinktemperatur: 7-8 °C
Lagerfähigkeit bis zu 2 Jahren
Restzucker: 8 g / Liter
Säure: 5 g / Liter
Alkohol: 11,5 % vol.

