



  
**SCHNAUFER**  
Schlossbergkellerei

# Sekt-Empfehlung

Spanien

## Cava Conde Perez

**Cava Método Tradicional · Seco**

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 feinperligen 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 Seco überzeugt durch seinen erfrischend fruchtigen Geschmack, die feine Honignote und sein goldenes Licht. Genießen Sie spanisches Temperament und prickelnde Leidenschaft in geselliger Runde oder zu mediterranen Speisen.

Trinktemperatur: 7-8 °C  
Lagerfähigkeit bis zu 2 Jahren  
Restzucker: 20 g / Liter  
Säure: 5 g / Liter  
Alkohol: 11,5 % vol.

