

**Preis: CHF 23.50**  
75.0 cl.



<b>Wein:</b>	2006 Agustí Torelló Mata Gran Reserva BN
<b>Land:</b>	Spanien
<b>Region:</b>	Katalonien
<b>Bereich:</b>	Cava
<b>Klassifikation:</b>	D.O. Cava
<b>Volumenprozent:</b>	11.5 %
<b>Traubensorten:</b>	Macabeo, Parellada, Xarel Lo
<b>Art:</b>	Schaumwein
<b>Typ:</b>	Komplex, raffiniert. Stil Champagner
<b>Passt zu:</b>	Raffinierte Vorspeisen. Ideal zu Fisch- und hellen Fleischgerichten, Frischkäse, aber auch zu reifem Weichkäse oder Blätterteiggebäck.
<b>Service:</b>	Gut gekühlt bei 8 - 10 Grad servieren.
<b>Lagerfähigkeit:</b>	3 - 5 Jahre, gute Jahrgänge bis 8 Jahre.
<b>Genussreife:</b>	Kann ab sofort mit Genuss getrunken werden.
<b>Degustation Notiz:</b>	Golden leuchtend. Aroma feine Hefen, Nüsse, Kräutersäckchen, komplex, würzig. Am Gaumen kraftvoll, geschmackvoll, schöne Säure, feine Perlen, zartbitter.
<b>Bewertung:</b>	José Peñin 90 / 100
<b>Produzent:</b>	Agusti Torelló