

**Preis: CHF 68.40**  
**75.0 cl.**



<b>Wein:</b>	2006 Agustí Torelló Mata Kripta 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>	Helles, blasses Gelb, feine Perlage. Typisches, schlankes, nobles Cava-Bouquet, Harznoten, grüngelbe Früchte, sehr vielschichtig. Schlankes, feinrassiges Extraktspiel, auch hier wieder nobel und perfekt ausgegliedert, zarte Honignoten im langen Finale. Erhebt keinen Anspruch ein Champagner zu sein, und genau das macht den Kripta in dieser Qualität zu einem der besten Cavas.
<b>Bewertung:</b>	Robert Parker 93 / 100
<b>Produzent:</b>	Agusti Torelló