

Preis: CHF 13.50
75.0 cl.



Wein:	2004 Castell de Vilarnau Brut
Land:	Spanien
Region:	Katalonien
Bereich:	Cava
Klassifikation:	D.O. Cava
Volumenprozent:	11.5 %
Traubensorten:	Chardonnay, Parellada, Macabeo
Art:	Schaumwein
Typ:	Einfach, aromatisch und süsslich
Passt zu:	Leichten Vorspeisen. Ideal natürlich zum Aperitif oder ganz einfach zum festlichen Anstossen.
Service:	Gut gekühlt bei 6 - 8 Grad servieren.
Lagerfähigkeit:	1 - 3 Jahre, gute Jahrgänge bis 5 Jahre.
Genussreife:	Kann ab sofort mit Genuss getrunken werden.
Degustation Notiz:	Strohfarben. Aroma nicht sehr ausgeprägt, dafür aber fein mit aromatischen Noten von Gras und grünen Früchten. Am Gaumen frisch, fruchtig, würzige Noten, sehr ausgeglichenes Verhältnis von Zucker und Säure, einfandfreier Cava.
Bewertung:	José Peñin 85 / 100
Produzent:	Castell de Vilarnau