

**Preis: CHF 13.00**  
**75.0 cl.**



<b>Wein:</b>	2008 Castell de Vilarnau Brut
<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>	Chardonnay, Parellada, Macabeo
<b>Art:</b>	Schaumwein
<b>Typ:</b>	Einfach, aromatisch und süsslich
<b>Passt zu:</b>	Leichten Vorspeisen. Ideal natürlich zum Aperitif oder ganz einfach zum festlichen Anstossen.
<b>Service:</b>	Gut gekühlt bei 6 - 8 Grad servieren.
<b>Lagerfähigkeit:</b>	1 - 3 Jahre, gute Jahrgänge bis 5 Jahre.
<b>Genussreife:</b>	Kann ab sofort mit Genuss getrunken werden.
<b>Degustation Notiz:</b>	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.
<b>Bewertung:</b>	José Peñin 88 / 100
<b>Produzent:</b>	Castell de Vilarnau