

**Preis: CHF 16.50**  
75.0 cl.



<b>Wein:</b>	2006 Cava Bertha Brut Reserva
<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>	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 sehr fein ausgeprägt, mit aromatischen Noten von Gras, grünen Früchten und frischer Hefe. Am Gaumen frisch, komplexe warm, würzige Noten, mit cremig weicher Kohlensäure und süsser Säure.
<b>Produzent:</b>	Cava Bertha