Villa Conchi Brut Organic

CHF 16.50 | 10 cl = CHF 2.20

Brillante, goldene Farbe. In der Nase Aromen von Zitrus, Quitten, reifen Äpfeln und gerösteten Mandeln. Nuancen von Brioche sowie florale Noten sind ebenfalls erkennbar. Am Gaumen mit frischer Säure, feiner Perlage und einem nachhaltigen, aromatischen Finale.

Produzent	Villa Conchi
Kategorie	Cava
Land	Spanien
Region	Cava
Klassifizierung	DO
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	11.5000 %
Trinktemperatur	8° - 10°
Lagerfähigkeit	3 Jahre
Traubensorten	Xarel-lo, Parellada, Macabeo, Chardonnay
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Zusatzinfo	Biologisch / Vegan
Artikelnummer	5840202
Passt zu	Fisch, Paella, leichten Speisen, Apéro

Vinifikation

Die biologisch angebauten Traubensorten werden nachts geerntet, um hohe Temperaturen und vorzeitige Fermentation zu vermeiden. Der schnelle Transport in den Weinkeller und die Kühlung bei 10 °C verhindern, dass die Traubenhäute den Most färben. Jede Traubensorte wird einzeln in Stahltanks vergoren, anschliessend vermählt und abgefüllt. In der Flasche vergärt der Wein das zweite Mal und liegt anschliessend für mindestens zwölf Monate in horizontaler Position auf der Feinhefe.