



Villa Conchi Brut Organic

CHF 15.00 | 10 cl = CHF 2.00

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 | 11.5 % |
| 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.

