



## Raventós i Blanc De la Finca 2018

CHF 29.50 | 10 cl = CHF 3.93

Blassgelb mit goldenen Nuancen. In der Nase eine sehr jugendliche Frische mit Zitrusaromen, feinen herbalen sowie leicht cremigen Briochenoten. Am Gaumen subtil, frisch und ausgewogen. Eine feine, elegante Perlage.

Produzent	Raventós i Blanc
Kategorie	Übrige Schaumweine
Land	Spanien
Region	Conca del Riu Anoia
Klassifizierung	Schaumwein
Jahrgang	2018
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	12.29 %
Trinktemperatur	6° - 8°
Lagerfähigkeit	bis 2030
Traubensorten	Xarel-lo, Macabeo, Parellada
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Zusatzinfo	Biologisch
Artikelnummer	5851018
Passt zu	Pilzen, Paella, Pizza



### Vinifikation

Der Basiswein wird in Stahltanks vinifiziert. Nach der Assemblage erfolgt eine mindestens 30-monatige Flaschengärung in horizontaler Position. Das Datum des "Dégorgements" (Entfernung der Feinhefe) ist individuell auf jede Flasche gedruckt.

### Geschichte

Als verschiedene lokale Bestimmungen im Jahr 2012 dafür sorgten, dass die DO Cava mehr und mehr verwässert wurde, traf Pepe Raventós die Entscheidung, eine neue Anbauregion nach seinen eigenen Vorstellungen zu gründen. Er wählte das Ursprungsgebiet Conca del Riu Anoia aus, um gemäss der Champagner-Methode einen Schaumwein mit einheimischen Reben zu keltern. Der Erfolg gibt Raventós Recht: Heute werden in der Gegend um Penedés mehr als 100 Millionen Flaschen des Weins abgefüllt. Mit ihrem durchschlagenden Erfolg hat die Familie Raventós i Blanc gezeigt, dass sie ihrer Zeit immer einen Schritt voraus ist.

