Raventós i Blanc De la Finca 2015

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	Cava
Land	Spanien
Region	Conca del Riu Anoia
Klassifizierung	DO
Jahrgang	2015
Flaschengrösse	75 cl
Trinktemperatur	6° - 8°
Lagerfähigkeit	bis 2027
Traubensorten	Xarel-lo, Macabeo, Parellada
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Zusatzinfo	Biologisch
Artikelnummer	320381
Passt zu	Pizza, Paella, Pilzen
Bewertungen	Wine Spectator 91/100 Vinous 94/100

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.

Terroir

Die Trauben für den Raventós i Blanc stammen aus dem Weingarten 'Vinya dels Fòssils'. Der Name stammt vom hohen Anteil an Fossilen in diesem Boden marinen Ursprungs. Dieser spezielle Boden verleiht dem Wein eine einzigartige Salzigkeit.

Geschichte

Die Familie Raventós betreibt bereits seit dem Jahr 1497 Weinbau und hat somit die längste dokumentierte familiengeführte Weinbaugeschichte. Ein Vorfahre des heutigen Besitzers Pepe Raventós war es auch, welcher als erster im Penedès Schaumweine nach Vorbild des Champagners kelterte und somit den Cava erfand. Umso bemerkenswerter ist also Pepes Entscheid im Jahr 2012 die DO Cava zu verlassen, da die Bestimmungen dieser Herkunftsbezeichnung immer mehr verwässert wurde und mit seinen hohen Qualitätsvorstellungen nicht mehr zu vereinbaren waren. Die Familie Raventós ist somit auf der einen Seite tief in der Tradition verwurzelt und auf der anderen Seite der Zeit immer mindestens ein Schritt voraus.