



Raventós i Blanc Manuel Raventós Negra Brut Nature 2017

CHF 87.00 | 10 cl = CHF 11.60

"Eine Referenz für Schaumwein aus Spanien und weltweit. Komplexe Aromen von Zitrusfrüchten, Pain grillé und weissen Blüten. Am Gaumen opulent und mit weicher Textur; die knackige Säure jedoch hält diesen Wein in perfekter Balance. Ein wahrlich luxuriöses Trinkvergnügen."

Produzent	Raventós i Blanc
Kategorie	Cava
Land	Spanien
Region	Conca del Riu Anoia
Jahrgang	2017
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	12.5 %
Trinktemperatur	8° - 10°
Lagerfähigkeit	bis 2032
Traubensorten	Xarel-lo, Parellada
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Zusatzinfo	Biologisch
Artikelnummer	5852017
Passt zu	Meeresfisch, Sushi, Risotto



Vinifikation

Die verschiedenen Lagen und Traubensorten werden separat im Stahltank vergärt. Nach der Assemblage wird der Wein in die Flasche gefüllt, wo er während sechs Jahren auf der Feinhefe heranreift. Dieser Wein erhält keine zusätzliche «Dosage» und ist daher natürlich trocken.

Terroir

Die Weinberge werden nach kontrolliert biologischen Richtlinien gepflegt und die Familie Raventós richtet sich dabei nach den Lehren der Biodynamie. Die Weinberge werden begrünt, was die Biodiversität und Fruchtbarkeit des Bodens fördert und gedüngt wird mit Mist von Tieren aus dem eigenen Betriebs.

Geschichte

Manuel Raventós Negra ist die persönliche Selektion von Manuel Raventós und wird nur in den besten Jahrgängen hergestellt. Dafür werden unter allen Grundweinen die absoluten Favoriten des Patrons ausgewählt und assembliert.

