



Raventós i Blanc De Nit Rosado Extra Brut 2023

CHF 25.50 | 10 cl = CHF 3.40

Zarte, lachsrosa Farbe. Feine Nase mit einem Hauch von roter Frucht und Brioche. Am Gaumen elegant und frisch. Mit ansprechendem Gewicht und subtilem Tannin, welches, nebst der attraktiven Farbe, von der Monastrell stammt.

Produzent	Raventós i Blanc
Kategorie	Cava
Land	Spanien
Region	Conca del Riu Anoia
Klassifizierung	DO
Jahrgang	2023
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	12.0 %
Trinktemperatur	5° - 6°
Lagerfähigkeit	bis 2031
Traubensorten	Xarel-lo, Macabeo, Parellada, Monastrell
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Zusatzinfo	Biologisch
Artikelnummer	5852223
Passt zu	Apéro, geräuchertem Fleisch, Fisch



Vinifikation

Die Trauben werden nach Traubensorte und Parzelle einzeln in Stahltanks vinifiziert. Nach der Assemblage erfolgt eine 18-monatige Flaschengärung in horizontaler Position. Das Datum des "Dégorgements" (Entfernung der Feinhefe) ist individuell auf jede Flasche gedruckt.

Terroir

Die Trauben stammen aus den Parzellen Barbera, Plana und Viader und wachsen auf tiefen Ton- und Lehmböden.

