



Raventós Manuel Negra 2008

Eine Referenz für Schaumwein aus Spanien und weltweit. Komplexe Aromen von Zitrusfrüchten, Pain Grille 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	Schaumwein
Land	Spanien
Region	Conca del Riu Anoia
Klassifizierung	Brut Reserva
Jahrgang	2008
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	12.2 %
Trinktemperatur	5° - 6°
Lagerfähigkeit	14 Jahre
Traubensorten	Xarel-lo, Macabeo, Parellada
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	1014468
Passt zu	Sushi, Apéro, Fisch
Bewertungen	Wine Spectator 91/100 Wine Enthusiast 93/100 Robert Parker 93/100 Guía Peñin 94/100 Guía Proensa 96/100



Vinifikation

Die verschiedenen Lagen und Traubensorten werden separat im Stahltank vergärt. Nach der Assemblage wird der Wein in die Flasche gefüllt, wo er während 6 Jahren auf der Feinhefe heranreift. Dieser Wein erhält keine zusätzliche "Dosage" und ist daher natürlich trocken.

Terroir

Die Reblagen und das Traubengut wurden von Manuel Raventós persönlich selektioniert.

