



Cava Guilera

2006 Cava DO

Agosarat

75cl (6er-Karton)

Degustationsnotiz

Marcio Hamann: In der Nase sehr komplex und wunderbar gelbfruchtig, dazu kommen gebrannte Mandeln, Blätterteig und Lindenblüten, wirkt ungemein asketisch. Fließt sehr geschmeidig über den Gaumen und verbindet dabei Kraft mit Finesse, das lebendige Säurespiel und die zarte Perlage sorgen für eine wunderbare Frische. Delikate Aromen von roten Äpfeln, Blütenhonig und Schwarzbrot. Im Abgang sehr lang, zart cremig und vielschichtig. Ein eigenständiger Top-Cava, der die Noblesse eines hochwertigen Champagners besitzt. Internationale Bewertung: Silber-Medaille von Decanter

Genussempfehlung

Extra nature

 **Typ:** Schaumwein

 **Land:** Spanien

 **Region:** Cava

 **Genussreife:** Jetzt - 2028

 **Alkoholgehalt:** 12% Vol.

 **Trinktemperatur:** 8°C - 10°C

 **Traubensorten:** Xarel-
lo, Macabeo, Parellada

 **Vino Vario:** 19