



W e i n - E x p e r t i s e

Codorníu Clásico Rosado (Brut)

Art.-Nr.: 63 47 39



HERKUNFTSLAND: Spanien

ANBAUGEBIET: D. O. Cava

JAHRGANG: /

ERZEUGER: Codorníu

AUSZEICHNUNGEN: /

KLASSIFIZIERUNG: Cava

REBSORTEN: Monastrell, Garnacha und Trepat

WEINERZEUGUNG: Auf die selektive Lese der Rebsorten folgt die Vinifizierung. Nach der Assemblage wird die Cuvée bei konstanter Temperatur von 17°C für mind. 9 Monate in den unterirdischen Kellern für eine zweite Fermentation (traditionelle Flaschengärung) und anschließende Reifung eingelagert. Im Anschluss erfolgt das Degorgieren und die finale Dosage.

BEURTEILUNG: Cava mit feiner Perlage in mittlerer bis intensiver Roséton. Genussreiche Kombination aus Aromen von roten Früchten, eingekochter Marmelade und exotischer Passionsfrucht mit frischem Buttergebäck und leichter Hefenote.

MENÜEMPFEHLUNG: Als Aperitif wie auch Begleiter zu Tapas und fettem bzw. frittiertem Fisch.

TRINKTEMPERATUR: 6 - 8°C

ANALYSE: *Alkoholgehalt: 12 % vol.
Restzucker: 10 g/l*

LAGERFÄHIGKEIT: Wir empfehlen diesen Cava innerhalb von 12 Monaten nach Kauf zu genießen.

Die Geschichte des Hauses Codorníu lässt sich bis ins Jahr 1551 zurückverfolgen, als Jaume Codorníu den Grundstein für eines der ältesten Familienunternehmen der Welt legte. Das seit jeher familiengeführte Unternehmen besitzt mit einer Länge von fast 30 Kilometern den größten Weinkeller der Welt, ist mit über 3.000 Hektar Rebfläche der größte Weinbergbesitzer des Landes, Marktführer in Spanien und für die meisten Kenner auch der qualitative Primus der Branche.