



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

Codorníu Zero

Art.-Nr.: 63 47 91



HERKUNFTSLAND:	Spanien
ANBAUGEBIET:	ohne D. O.
JAHRGANG:	/
ERZEUGER:	Codorníu
AUSZEICHNUNGEN:	/
KLASSIFIZIERUNG:	Cava
REBSORTEN:	Airén

WEINERZEUGUNG: Dieser alkoholfreie Cava wird klassisch vinifiziert. Die anschließende sanfte Entalkoholisierung erfolgt bei niedriger Temperatur mittels innovativer Vakuum-Destillation. So bleibt der volle Geschmack im Wein und der Cava behält seinen typischen Fruchtcharakter.

BEURTEILUNG: Alkoholfreier Cava mit feiner Perlage in strohgelbem Glanz. Wunderbare Fruchtaromen (Apfel, exotisches Obst) mit Zitrusnoten und einem Duft von weißen Blüten.

MENÜEMPFEHLUNG: Der alkoholfreie Allrounder: zum Empfang oder als Essensbegleiter zu Fisch und Meeresfrüchten wie auch Salaten, Obst, Gemüse bis hin zu Desserts.

TRINKTEMPERATUR: 6 - 8°C

ANALYSE: *Alkoholgehalt:* < 0,5% vol.

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.