



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



Codorníu Cuvée Barcelona 1872 Brut

Art.-Nr.: 63 47 22

HERKUNFTSLAND:	Spanien
ANBAUGEBIET:	Cava Region Penedès
JAHRGANG:	/
ERZEUGER:	Codorníu
AUSZEICHNUNGEN:	/
KLASSIFIZIERUNG:	Cava
REBSORTEN:	Macabeo, Xarel-lo und Parellada
WEINERZEUGUNG:	Dieser Cava beruht auf jahrhundertealten Herstellungsmethoden. Für die erste Fermentation kommen historische Kacheltanks zum Einsatz. Die Temperaturkontrolle erfolgt durch die traditionelle Schicht-Methode (capas), bei welcher in regelmäßigen Abständen der frische auf den bereits fermentierenden Most gegeben wird. Ein Teil des Mostes fermentiert zudem in Holzfässern. Darauf folgt die Vinifizierung.
BEURTEILUNG:	Cava mit feiner, eleganter Perlage in hellem strohgelb. Der Duft erinnert an weißes Obst (Apfel, Birne), Zitrusfrüchte und weiße Blüten. Das Mundgefühl ist sehr harmonisch, cremig und frisch.
MENÜEMPFEHLUNG:	Ein Cava für jeden Anlass: Frühstück, Brunch, Mittagessen, Aperitif, Abendessen
TRINKTEMPERATUR:	6 - 8°C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt: 11,5 % vol. Restzucker: 11 g/l</i>
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.


EGGERS & FRANKE
WEIN- UND SPIRITUOSEN-IMPORTEURE SEIT 1804

EIN UNTERNEHMEN DER  EGGERS & FRANKE GRUPPE