



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

Codorníu Clásico Semi Seco

Art.-Nr.: 63 48 07

| | |
|------------------|---------------------------------|
| HERKUNFTSLAND: | Spanien |
| ANBAUGEBIET: | D.O. Cava |
| JAHRGANG: | / |
| ERZEUGER: | Codorníu |
| AUSZEICHNUNGEN: | / |
| KLASSIFIZIERUNG: | Cava |
| REBSORTEN: | Macabeo, Xarel-lo und Parellada |

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, eleganter Perlage in hellem strohgelb. Sehr erfrischend und fruchtbetont sowie von perfekter Harmonie aus Frucht und Säure. Die höhere Dosage macht ihn zu einem echten Verführer von Nase und Gaumen.

MENÜEMPFEHLUNG: Wunderbarer Begleiter zu Käse und einer Vielzahl an Frucht- und Cremedesserts

TRINKTEMPERATUR: 6 - 8°C

ANALYSE: *Alkoholgehalt:* 11,5 % vol.
Restzucker: 40 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.