SEGURA VIUDAS BRUT RESERVA HEREDAD ohne Jahrgang

WEINEXPERTISE

Die Fakten I

(Facts)



- **Name der Kellerei** *(Name of the winery)*
  Segura Viudas
- **Gründungsdatum** *(Winery founded)*
  1954
- **Eigene Weinberge** *(Owned vineyards)*
  ja / 50 ha
- **Eigentümer der Kellerei** *(Owner of the winery)*
  Freixenet-Gruppe
- **Weinmacher-Önologe** *(Winemaker-Enologist)*
  Gabriel Suberviola
- **Anbauregion** *(Growing area)*
  Cava (D.O.)
- **Jahrgangsbewertung** *(Classification of the vintage)*
  -
- **Qualitätsstufe** *(Quality classification)*

Die Daten

(Data)

- **Rebsorte(n) in %** *(Grape varietie[s])*
  Macabeo (67 %), Parellada (33 %)

- **Art der Gärung** *(Fermentation)*
  Temperaturkontrollierte Gärung
- **Gärung erfolgte in ...** *(Fermentation in ...)*
  1. Gärung im Edelstahltank, 2. Gärung in der Fl.
- **Alkohol** *(Alcohol)*
  12,00
- **Restzuckergehalt (g/l)** *(Residal sugar)*
  11,00
- **Gesamtsäure (g/l)** *(Total acidity tartaric)*
  4,00
- **Extrakt (g/l)** *(Dry extract)*
  k.A.
- **SO^2 frei (mg/l)** *(Sulphurous acidity free)*
  k.A.
- **SO^2 gesamt (mg/l)** *(Sulphurous acidity total)*
  90,00
- **ph** *(ph)*
  k.A.
- **Enthält Sulfite** *(Contains sulphites)*
  ja
- **Enthält Milch** *(Contains milk)*
  nein
- **Enthält Ei** *(Contains egg)*
  nein
- **Bio-zertifiziert** *(Certified Bio product)*
  nein
- **Vegan erzeugt** *(vegan produced)*
  nein
- **Erhältlich als** *(Available as)*
  0,75 GP l, 1,50 HK l

WINE-EXPERTISE

www.fast-alles-ueber-wein.de

SEGURA VIUDAS BRUT RESERVA HEREDAD ohne Jahrgang

WEINEXPERTISE

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- **Name der Einzellage** *(Name of the single vineyard)*
  -
- **Alter der Rebstöcke (Ø)** *(Ages of vines)*
  15-20 Jahre
- **Art der Reberziehung** *(Style of pruning)*
  Gobelet
- **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** *(Density of plantation per ha)*
  2.500/ha
- **Bodenbeschaffenheit** *(Soil)*
  Kalk, Kreide, Sand
- **Ertrag pro ha** *(Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)*
  60 hl/ha
- **Weinbergslage** *(Site of the vineyard)*
  Flachlage
- **Höhe über N/N** *(Height above sea leavel)*
  200 m
- **Leseart** *(Harvesting by ...)*
  Hand
- **Lesezeitraum** *(Harvest dates)*
  August - Oktober
- **Klimaverhältnisse** *(Clima codition)*
  Mediterranes Klima
- **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** *(Annual rainfall in mm)*
  550 mm
- **Art der Schönung** *(Art of fining)*
  Bentonit
- **Filtrierung** *(Filtration)*
  Ja (Membranfiltration)
- **Bewässerung** *(Irrigation)*
  -
- **Reifung vor Veröffentlichung** *(Ageing before release of sale)*
  Mindestens 15 Monate auf der Hefe

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- **Reifepotential** *(Ageing potential*
  Jung zu trinken
- **Empf. Trinktemperatur** *(Recommend drink temperature)*
  8°-9° Celsius
- **Empfohlen zu** *(Recommended dishes)*
  als Aperitif / Sonstiges: Solo (zu) trinken
- **Degustationsnotiz** *(Degustation note)*

  Premium-Cava mit brillanter goldgelber Farbe und feiner Perlage. Elegant, fruchtig und mit einem reifen Hefeton versehen. Weiniger, ausgeprägter Geschmack, volles Bukett mit getrockneten Früchten und einer dezenten Honignote. Delikat im lang anhaltenden Abgang, ist der 30 Monate auf der Hefe gelagerte Cava ein großartiger Solist in bester Champagner-Tradition. Auslieferung in einer dekorativen Flasche mit echtem Zinnfuß, verpackt in einer hochwertigen Geschenkpackung.
- **Bemerkung(en)** *(Remarks/Comentario/Observações)*

- **Erzeugeradresse** *(Adress of the producer)*

  Sant Antoni 11
  08770 Sant Sadurni d'Anoia
  Spanien

WINE-EXPERTISE

© ARDAU Weinimport GmbH, c2014

www.fast-alles-ueber-wein.de