

SEGURA VIUDAS BRUT RESERVA ohne Jahrgang

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 (50 %), Parellada (35 %), Xarel-lo (15 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Gärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
1. Gärung im Edelstahltank, 2. Gärung in der FI.
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
12,00
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
9,00
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
3,95
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
17,19
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
10,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
80,00
- ▶ **ph** (ph)
2,95
- ▶ **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)
0,2 l, 0,75 l



SEGURA VIUDAS BRUT RESERVA ohne Jahrgang

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzelle** (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 level)
200 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Hand
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
September - Oktober
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Mediterranes Klima
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
550 mm
- ▶ **Art der Schöpfung** (Art of fining)
Bentonit
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
Ja (Membranfiltration)
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
-
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
15 Monate auf der Hefe

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Jung zu trinken
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
6°-8° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
als Aperitif / Fisch: Gegrillt / Käse: Brie, Mild, Weichkäse / Pasta/Nudeln: mit Meeresfrüchten
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Gefällt im Glas durch seine strohgelbe Farbe und einer feinen Perlung. Am Gaumen ist er würzig und trocken; das fruchtige, erfrischende Bukett wird von Noten tropischer Früchte (Ananas, Limette) und floralen Noten dominiert. Der mindestens 15 Monate auf der Hefe gelagerte Premium-Cava besitzt eine belebende Säurestruktur, die für viel Frische sorgt. Der spanische Schaumwein ist ein stilvoller Aperitif. Er passt aber auch sehr gut zur Pasta mit Meeresfrüchten oder Fisch und eignet sich auch hervorragend als Begleiter weicher und milder Käse wie einem Brie.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
Sant Antoni 11
08770 Sant Sadurni d'Anoia
Spanien