

SEGURA VIUDAS SEMI SECO 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 (60 %), Parellada (25 %), Xarel-lo (15 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Gärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
12,00
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
37,00
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
5,80
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
16,90
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
25,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
112,00
- ▶ **ph** (ph)
2,96
- ▶ **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 l



SEGURA VIUDAS SEMI SECO RESERVA ohne Jahrgang

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)
10 bis 40 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
Royat
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
25 hl/ha
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Kalk, Sand
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
65 hl/ha
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
Steillage
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
bis zu 550 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Hand
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
September
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Mediterranes Klima
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
500 mm
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
-
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
-
- ▶ **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 / Dessert: Eis, Früchte / Gerichte: Barbecue
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Halbtrockener Cava, mindestens 15 Monate auf der Hefe gelagert. Zeigt sich im Glas mit einem hellen Gelb und feiner Perlung. Aromatische Nase mit fruchtigen und floralen Noten; auch am eleganten Gaumen fruchtbetont. Aufgrund seiner guten Balance aus Säure, Frische und Frucht ist er ein anregender Aperitif und ein universeller Speisenbegleiter. Passt sehr gut zu Desserts und pikanten Gerichten wie einem würzigem Barbecue.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
Sant Antoni 11
08770 Sant Sadurni d'Anoia
Spanien