

SEGURA VIUDAS BRUT GRAN CUVÉE 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])
Chardonnay, Macabeo, Parellada, Pinot Noir
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Gärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
12,00
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
9,00
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
6,58
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
17,90
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
15,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
93,00
- ▶ **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 BRUT GRAN CUVÉE 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)
10-15 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)
50 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)
Mitte August bis Anfang Oktober
- ▶ **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)
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)
Normales Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
6°-8° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
als Aperitif / Fisch: Sushi
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Exzellenter Schaumwein mit feiner Perlage, mindestens 15 Monate auf der Hefe gelagert. Präsentiert sich im Glas mit einem brillanten Goldgelb. Fruchtig, elegant und finessenreich am Gaumen, gefällt durch sein gut ausbalanciertes Säurespiel. Gut temperiert ein anregender Aperitif sowie ein stilvoller und ausdrucksstarker Begleiter zu Fleisch- und Fischgerichten, harmoniert auch sehr gut mit Sushi und der asiatischen Küche.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
Sant Antoni 11
08770 Sant Sadurni d'Anoia
Spanien