

Segura Viudas Brut Reserva

Wein|expertise

Segura Viudas
Cava (D.O.)

Geschmack |

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.

Rebsorten |

Macabeo (50 %)
Parellada (35 %)
Xarel-lo (15 %)

Fassreife |

15 Monate

Analysedaten |

Alkohol: 12,00 % | Säure: 3,95 g/l |
Restzucker: 9,00 g/l

Passt zu ... |

als Aperitif
Fisch: Grillt
Käse: Brie, Mild, Weichkäse
Pasta/Nudeln: mit Meeresfrüchten

