

Terra de Marca Brut Nature

Wein | expertise

Terra de Marca
Cava (D.O.)

Geschmack |

Coupage aus den klassischen Cava-Rebsorten Xarel-lo (50 %) und zu je 25 % Macabeo und Parellada. Aromatische Nase, in der Limette, dezente Nussaromen und feine grüne Kräuter und herbe Noten von frisch gemähem Gras dominieren, begleitet von frischem grünen Apfel und Nuancen von Kalk/Kreide. Belebende Säurestruktur, feinperlig und belebend am Gaumen, auch hier wieder grüner Apfel sowie Zitrusaromen. Ein wunderbar trockener Cava, der großartig zu Austern, Sushi, Jakobsmuscheln, Meeresfrüchten und weißem Fisch allgemein passt; ganz klassisch aber auch ein anregender Aperitif.

Rebsorten |

Macabeo (25 %)
Parellada (25 %)
Xarel-lo (50 %)

Analysedaten |

Alkohol: 12,00 % | Säure: 6,00 g/l |
Restzucker: 0.80 g/l

Passt zu ... |

als Aperitif
Fisch: Austern, Hell/weiß, Jakobsmuscheln,
Meeresfrüchte, Sushi

