

Terra de Marca Brut Nature Vintage

Wein | expertise

Terra de Marca
Cava (D.O.)



Geschmack |

Rebsortereiner, trocken ausgebauter Xarel-lo des Jahrgangs 2013, stilvoll in den Kellern gereift. Feine Nase mit filigrane Aromen von Orangenzeste, Quitte, gerösteten Mandeln, Pinienkernen, Pumpernickel und Tymian. Am Gaumen trotz seiner Reife sehr lebendig und frisch, feinperlige Perlage. Angenehmer Briocheton, dazu getrocknete Früchte, Nuancen von herben grünen Feigen. Ein ausgezeichneter Solist, ein großartiger Aperitif und Begleiter zu ersten Gängen. Wunderbar zu Meeresfrüchten (speziell Jakobs- und Venusmuscheln!), aber auch mit Trüffel verfeinerte Gerichte, eine Gänseleberpastete und ein Putenbraten finden in ihm einen kongenialen Begleiter.

Rebsorten |

Xarel-lo (100 %)

Fassreife |

10 Monate Barrique

Analysedaten |

Alkohol: 12,00 % | Säure: 7,00 g/l |

Restzucker: 0.80 g/l

Passt zu ... |

als Aperitif

Fisch: Meeresfrüchte

Geflügel: Foie Gras (Gänseleber, Gänsestopfleber oder Entenstopfleber), Gans, Pute