

Terra de Marca Cava (D.O.)

Terra de Marca Brut

Geschmack |

Aus den klassischen Cava-Rebsorten Xarel-lo (50 %) und zu je 25 % Macabeo und Parellada erzeugte Cuvée ; das Lesegut stammt von den ältesten Weinbergen der 2002 gegründeten Kellerei. Facettenreiche Nase , Aromen von Ananas, Zitronenmelisse, gelbe Steinfrüchte, geröstete Mandelblättchen, florale Note von Geißblatt („Honey suckle“). Ausdrucksstark und elegant am Gaumen, prägnante Säurestruktur , leichte Briochenote, auch hier wieder gelbe Steinfrüchte; sehr guter Trinkfluss, lang anhaltender Nachhall. Ein Klassiker als Aperitif , harmoniert aber auch sehr gut mit gegrillten Garnelen/gegrilltem Hummer und mit würzigen Gerichten aus der asiatischen Küche. Auch zu eher fruchtigen Desserts wie eine Zabaione oder eine Obsttarte passt der Spanier ausgezeichnet.

Rebsorten |

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

Analysedaten |

Alkohol: 12,00 % | Säure: 6,00 g/l |
Restzucker: 5,00 g/l

Passt zu ... |

als Aperitif
Dessert: Früchte, Tarté

