



2022 Hole in One Cava Brut Reserva

Marqués de Terán

Typ	Weiss
Produzent	Albatros Golf & Wine
Qualitätsstufe	Cava DO
Ausbau	Flaschengärung und Reifung auf der Flasche mindestens 18 Moanten
Ausschanktemperatur	6 - 10 °C
Trinkreife	4 - 6 Jahre nach Ernte
Alkoholgehalt	12.5 %
Traubensorten	Macabeo, Xarel.lo
Grösse	75cl
Artikelnummer	42665722

Bemerkungen

Die moderne im Jahre 2005, in den Berg gebaute Bodega, wurde mit dem TECHNAL-Preis für Architektur ausgezeichnet. Nebst modernster Technik hat man hier von Beginn an, der Nachhaltigkeit sowie der Umwelt Rechnung getragen. Beheizung und Kühlung der Räumlichkeiten, Erdwärme nutzen und Geothermie gesetzt. Traditionelle Weinlese ausschliesslich von Hand und in Cuvetten, damit wird vermieden, dass die Trauben unter dem Gewicht aufbrechen und eine unerwünschte Oxydation einsetzen kann. Es wird die der Cryo-Mazeration angewendet (auch Kaltmazeration). Verfahren wo die Maische niedrigen Temperaturen von 5 Grad Celsius ausgesetzt, wodurch die Hefevermehrung stark eingeschränkt und die alkoholische Gärung gehemmt oder gar verhindert wird. Marqués de Terán ist die erste Bodega in Spanien mit CO2-Zertifizierung durch Bureau Veritas und innert kürzester Zeit zu den besten Produzenten der Rioja hinauf-gearbeitet. Nur schon dieses Jahr, sind die Weine bereits mit 18 Awards und/oder Medaillen ausgezeichnet word

Degustationsnotizen

HOLE IN ONE, das höchste aller Gefühle für Golfspieler. Noch keinen gemacht? Wir verhelfen Ihnen zum Genuss eines HOLE IN ONE! Einfach in den Warenkorb legen und zu Hause geniessen. Schöne, feine Perlage bildet eine schöne Schaumkrone. In der Nase frische mit eleganten Fruchtnoten. Hinzu kommen angenehme florale Akzente und ein Hauch von Honig. Am Gaumen zeigt er sich anregend, fruchtig und gut ausbalanciert. Knackige Noten von Apfel und Birne mit einem Hauch von Blumenwiese stehen im Vordergrund. Seine tolle Struktur behält er bis in den sanften und lang ausklingenden Abgang hinein. Sehr vielseitig und eignet sich auch um komplette Menus inkl. Dessert zu begleiten.