



PARÉS BALTÀ BLANCA CUSINÉ

2019 Microcuvée Cava | D.O Penedès

Der Jahrgang Cava Blanca Cusiné 2019 ist ein Schaumwein. Er besteht aus drei Rebsorten: 83% Xarel·lo, 7% Chardonnay und 10% Pinot Noir. Die Trauben wurden von Hand gelesen. Die Weinberge werden biologisch und biodynamisch bewirtschaftet, nach Demeter-Richtlinien. Die Böden und das Mikroklima sind sehr gut für feine, elegante Weine. • Diese elegante Mikro-Cuvée wird nur in kleiner Menge produziert. • Chardonnay und Xarel·lo werden getrennt in Edelstahltanks bei 16 °C vergoren. • Pinot Noir reift 2 Monate auf der Hefe, mit Batonnage 3-mal pro Woche. • Cava Blanca Cusiné wird nach der traditionellen Methode hergestellt: zweite Gärung in der Flasche, mindestens 80 Monate Reifezeit. • Die Reben sind 17 bis 41 Jahre alt. • Im Keller gibt es nur minimale Eingriffe. • Cava Blanca Cusiné passt sehr gut zu vielen Speisen – von der Vorspeise bis zum Dessert.

Tasting notes

Aroma

Intensiver Duft nach Trockenfrüchten, gerösteten Nüssen und feinen Noten von Fruchtkompott.

Taste

Sehr ausgewogen, mit guter Säure, seidiger Textur und feiner Perlage.

