



Expertise

Cava Sumarroca Nuria Claverol Blanc de Noir 2015

EAN-Code: k.a.
Artikelnummer: SC0029
VE: 6
Füllmenge: 0,75 l
Art: Schaumwein

Land: Spanien
Region: Penedés
Hersteller: Bodegues Sumarroca S.L.

Geschmack: Extra Brut
Alkohol: 12 % Vol
Restzucker: 5 g/l
Säure: 4.75 g/l

Rebsorten: 100% Pinot Noir
Farbe: Helles, schimmerndes Strohgelb
Vinifizierung: Gesamtproduktion: 5.105 Flaschen. 40 Monate traditionelle Flaschengärung auf der Feinhefe. Nächtliche Ernte, um die Extraktion der Farbstoffe durch Kontakt mit den Häuten und dem Most zu vermeiden. Sofortige Kühlung auf 10°C. Fermentation in Edelstahltanks bei einer Temperatur von 14 °C für 18 Tage.
Beschreibung: Packendes Bouquet mit mineralischen Tönen und Noten von roten Früchten. Frisch, mit klarer Frucht und optimal ausgewogener Säure. Am Gaumen ist die Mineralität ausgeprägter. Ein eleganter Cava mit einem Hauch von Zitrusfrüchten, Gebäck und Nüssen. Opulent, tiefgründig mit langem, samtigen Finale. Jahrgangscava mit großer Persönlichkeit und feinsten Perlage.
Trinktemperatur: 6°C - 8°C
Speiseempfehlung: Als Aperitif, Reisgerichte, Asiatische Küche,

Bio: nein	Holzausbau: nein
Vegan: nein	Reifegrad: k.a.
Säurearm: ja	Lese per Hand: nein

Inverkehrbringer: Bodegues Sumarroca S.L., Barrio El Rebato, Crta. de Sant Sadurn a Gelida, km. 15, 08739 Subirats, Barcelona, Spanien
Allergene: Schwefeldioxid und Sulphite,

COPITO[®]
Wein & Sekt

COPITO GmbH
Reichsbahnstrasse 92-96
22525 Hamburg

Fon 040 82 31 03 62
Fax 040 82 31 03 74

info@copito.de
www.copito.de