



Expertise

Cava Sumarroca Nuria Allier 2014

EAN-Code: k.a.
Artikelnummer: SC0047
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: 4.25 g/l

Rebsorten: 100% Chardonnay (mit einem Hauch von Pinot Noir)
Farbe: Blassgelb mit grünen Schimmern
Vinifizierung: Der Chardonnay wird in neuen 225-Liter-Fässern aus feinkörniger französischer Eiche vergoren. Sobald die Gärung abgeschlossen ist, wird der Wein bis zu drei Monate in Fässern gereift. Vor der Flaschenreife wird der Blend mit einem Hauch von Pinot Noir abgerundet. 40 Monate traditionelle Flaschengärung auf der Feinhefe. Von Hand geerntet, 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 16 °C.
Beschreibung: Sehr ansprechendes, intensives und komplexes Bouquet. Der Gaumen ist sehr strukturiert und schmackhaft, dominiert von der Fruchtigkeit des Weines mit einem verlockenden Vanilleduft. Im Mund erfrischend und mineralisch. Präzise und unaufdringliche Röstaromen vom Ausbau im Fass.
Trinktemperatur: 6°C - 8°C
Speiseempfehlung: Als Aperitif, Mediterrane Küche, Geflügel,

Bio: nein	Holzausbau: ja
Vegan: nein	Reifegrad: Reserva
Säurearm: ja	Lese per Hand: ja

Inverkehrbringer: Bodegues Sumarroca S.L., Barrio El Rebato, Crta. de Sant Sadurní 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