

PERE MATA, PENEDES D.O. CAVA RESERVA BRUT NATURE CUPADA NO. 31 2021



GESCHMACK

| | | | |
|--------------------|------------|-----------|----------------|
| Süße | gering | ● ● ● ● ● | hoch |
| Säure | gering | ● ● ● ● ● | hoch |
| Körper | schlank | ● ● ● ● ● | voll |
| Reife | jugendlich | ● ● ● ● ● | voll gereift |
| Intensität | verhalten | ● ● ● ● ● | ausgeprägt |
| Mineralität | gering | ● ● ● ● ● | hoch |
| Holzeinsatz | kein Holz | ● ● ● ● ● | sehr viel Holz |
| Komplexität | gering | ● ● ● ● ● | hoch |
| Länge | kurz | ● ● ● ● ● | sehr lang |

AROMEN

Grapefruit
Aprikose
Gelbe Pflaume
Roter Pfirsich
Grüne Birne
Zimt
Brioche
Stein

TYP

LAGERN & SERVIEREN
2024 bis 2027
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

finessenreich
leicht
trocken



WEINBAU

Rebsorten

Macabeo / Viura (50%)
Xarel.lo (30%)
Parellada (20%)
2021
biologisch (EU Biosiegel)

Jahrgänge

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

gebrauchtes
Barriquefass

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

48 Monate

Dosage

0 Gramm / Liter

Degorgiert

Oktober 2024

BEWERTUNG

einfach genießen

92/100