



Brut Cava DO

Weingut

L'Arboç ist ein kleines, rühriges Städtchen im südlichen Teil des Penedés. In den meist mit Reben bepflanzten Hügeln kann man die Seeluft des knapp 10 km entfernten Meeres förmlich riechen. Die kühlen Meereswinde und optimal verteilte Niederschläge haben hier ein Mikroklima entstehen lassen, welches für die Ausprägung der Fruchtaromen beste Voraussetzungen bietet. Bereits vor knapp 100 Jahren haben sich die einheimischen Winzer und Weinbauern zur kleinen Cooperativa zusammen geschlossen, in der sie viele Jahre lang die typischen Penedés-Weine produzierten. Mit einer völligen Neuausrichtung, visuell auch dokumentiert durch einen Neubau der Kellerei, startete Cellers de L'Arboç im Jahre 2006 in die Neuzeit. Schwerpunkt ist seitdem die Produktion von Cava aus dem eigenem Lesegut der mehr als 400 Mitglieder. Diese bewirtschaften die meist alten Weinberge häufig im Nebenerwerb, weil die vielen Kleinparzellen ein Auskommen nicht ermöglichen. Schwerpunkt der Produktion sind die beiden Cava Pupitre Brut und die Variante Rosé Brut. Pupitre heißt übersetzt "Rüttelpult" und soll darauf hin deuten, dass diese Cava nach wie vor handgerüttelt sind. Cellers de L'Arboç hat sich seine bäuerliche Struktur auch in der Neuzeit erhalten, was sich glücklicherweise in den äußerst moderaten Preisen niederschlägt.

Expertise

Alkohol in % Vol.:	11.5
Restzucker in g/l:	11
Gesamtsäure in g/l:	7.5
Geschmacksrichtung:	Brut
Anbaugebiet:	Penedés
Rebsorten:	Xarello, Perelada

Vinifizierung

Die gesunden Trauben werden ganzbeerig äußerst schonend gepreßt und kühl vergoren. Nach der Metodo Tradicional, die identisch ist mit dem Champagnerverfahren, wird der Wein in der Flasche ein zweitesmal vergoren. Die Reifezeit beträgt mind. 12 Monate.

Sensorik

frischer und intensiver Duft nach reifen Äpfeln, Brot, erfrischende Säure, lang und nachhaltig am Gaumen, eleganter Cava.

Passt gut zu

Aperitif, zum Anstoßen, Tapas

Lagerfähig ca. (ab Jahrgang)

4 Jahre

Tipp

Cava ist einer der vielseitigsten Schaumweine der Welt. Ideal als Aperitif oder für zwischendurch begleitet er aber auch problemlos ein ganzes Menue. Sehr erfrischend durch die feine Säure und den eher schlanken Körper.