



# Cava PALAU

Brut



## HERKUNFT/WINZER

DO CAVA, Castellví de la Marca, Penedès, Spanien  
Produzent: Mont Marçal

Mitten im Penedès Gebiet gelegen, unweit von Barcelona, erbaute Manuel Sancho 1975 diese schöne Kellerei auf den alten Gemäuern einer Basilika aus dem 14. Jahrhundert. Er investierte beträchtliche Summen und ergänzte das historische Erbe in verschiedenen Etappen mit modernster Technik, um eine Weinproduktion von höchster Qualität zu ermöglichen. Nebst dem herrschaftlichen Haus sind auch die wunderschönen Natursteinkeller erhalten geblieben, in denen teils heute noch die Weine gelagert werden.

## TRAUBENSORTEN

Macabeo, Xarel-Lo, Parellada

## HINTERGRÜNDE

Gleich wie die teuren französischen Schaumweine entsteht auch beim Cava die Kohlensäure mittels zweiter Vergärung direkt in der Flasche. Während mindestens 9 monatiger Lagerung auf der Hefe entstehen nicht nur fantastische Aromen, das Schaumbild, die sogenannte „Perlage“, wird entscheidend geprägt. Im Vergleich zu anderen Schaumweinen ist diese beim Cava präsent, aber sehr feingliedrig und elegant. Dank modernster Technik können die aufwendigen Arbeitsschritte heute maschinell durchgeführt werden, um hohe Kosten einzusparen. So ist Cava geschmacklich seinem französischen Vorbild sehr nah, ihm aber preislich um Längen voraus.

## DEGUSTATIONSNOTIZ

Schönes Fruchtbouquet in der Nase nach Zitrusfrüchten, weissem Pfirsich und reifer Ananas, ergänzt mit dieser typischen, leicht hefeartigen Note nach frischem Brot und Toast. Im Gaumen klar und frisch, die Perlage spritzig und zugleich elegant strukturiert, so dass im Abgang die fruchtigen Noten ein herrlich trockenes Finale ergeben.

## FOODTIPPS

Vielfältig im Einsatz: salzige Aperitifs, eingelegte Oliven oder nussiger Ibérico-Schinken finden keinen besseren Partner und sind eine wahre Bereicherung für Käsegerichte und Fischkreationen wie roher Lachs, Sushi und Meeresfrüchte.

GEEIGNET ZU:  salzig  scharf  süss  sauer