

PERELADA

DESDE 1923



Stars Touch of Rosé Brut 2015

Seit 1987 organisiert die Bodega Castillo Perelada jeden Sommer eines der angesehensten Musikfestivals Europas. Dieser Schaumwein ist eine Hommage an alle Künstler, die uns Jahr für Jahr mit ihrer Präsenz ehren und wie die Sterne des Empordà am Himmel glänzen unter dem sie performen.

*“Erfreu dich des Lebens, weil es dir erlaubt, zu lieben,
zu arbeiten, zu spielen und hinauf zu den Sternen zu sehen.”*

Henry Van Dyke (1852-1933)

Herkunftsbezeichnung: Cava.

Rebsorte: Garnatxa (90%), Pinot Noir (10%).

Herstellung:

Weinlese: Hergestellt aus ausgewählten Trauben aus geschützten Weinbergen mit dem Gütezeichen Cava. Nur die erste Pressung, die den besten Traubenmost mit einem abwechslungsreichen Charakter und aufgrund der Sorte eine gute Reife hat, wird ausgewählt. Weinbereitung aus kontrollierter Mostgärung.

Weinausbau: Die zweite Gärung findet nach traditioneller Art in der Flasche statt. Verweilt 12 Monate in der Reife bis zum Degorgieren.

Flaschentyp: Cava, Farbe Oak, 75 cl.

Weinbewertung:

Besitzt eine blassrosane Farbe. Klar und brillant. Ablösen von feinen Bläschen unter Bildung einer Schaumkrone. Frisches, blumiges Aroma. Fruchtig, anhaltender und eleganter Genuss. Sehr fruchtiger, vielfältiger Geschmack. Geschmeidig, seidig und mit einer hervorragenden Ausgewogenheit im Mund.

Was sagt die Kritik:

JAHRGANG

2014

WEINFÜHRER/MEDIEN

Guía de Vinos 2016.
La Semana Vitivinícola (Spanien).

BEWERTUNG

93 Punkte.

Zerlegung:

Alkoholgehalt: 11,40 % Vol.

Gesamtsäure: 3,6 g/l (als Weinsäure berechnet)

Flüchtige Säure: 0,25 g/l (Essigsäure)

Freie SO₂: 20,48 mg/l

Gesamte SO₂: 70,4 mg/l

Restzucker: 6 g/l