PENEDÈS. BRUT RESERVA. PLA DE MOREI. EL LLUPIÀ



Redaktion: Dieter Kuhn, Wohlen - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

El Llupià darf sich nicht Champagner nennen, wird aber nach derselben Methode hergestellt. In Katalonien wird der Grossteil der spanischen Schaumweine produziert. Um sich von anderen Anbaugebieten zu differenzieren, heisst er hier nicht mehr Cava sondern Penedès DO.

INFORMATIONEN

El Llupià wird aus drei klassischen Rebsorten auf biologische Weise hergestellt. Nach einem dreimonatigen Ausbau entwickelt sich der Stillwein während 18 Monaten auf der Hefe zu einem cremigen, frischfruchtigen Schaumwein mit feinen Hefetönen, mit Noten, die an reife Äpfel erinnern, und einem dezenten Bittermandelton im Finale.

DATEN

Produzent: Pla de Morei
Traubensorten: Xarel-lo, Parellada, Macabeu
Trinkreife: innerhalb eines Jahres
Alkoholgehalt: 12% Vol.
Bezugsadresse: Küferweg, Seon
Preis: CHF 19.80

Passt zu: Tapas, Vegi-Gerichten, gerösteten Mandeln, Kalbsfrikassee