



## Raventós Textures de Pedra Brut Nature 2018

CHF 36.00 | 10 cl = CHF 4.80

Blasses Gelb. Ein hochkomplexes Bouquet erinnert an mineralisch akzentuierte Birnen, Quitten, Orangen und scharfe Blüten, zusammen mit Anklängen von Aragon und Ingwer. Saftig und scharf auf den Gaumen konzentriert, bietet er konzentrierte Aromen von Mandarine, Anjou-Birne, Kaki und Geissblatt, die eine rauchige Nuance in der hinteren Hälfte aufnehmen. Kraft und Zartheit, endet extrem lang und präzise mit wiederholter Blumigkeit und einem Hauch von rauchiger Hefe. Dieser fein detaillierte, lebendige Wein bietet ein hervorragendes Preis-Leistungs-Verhältnis.

Produzent	Raventós i Blanc
Kategorie	Cava
Land	Spanien
Region	Conca del Riu Anoia
Jahrgang	2018
Flaschengrösse	75 cl
Trinktemperatur	6° - 8°
Lagerfähigkeit	bis 2028
Traubensorten	Xarel-lo Vermell, Sumoll, Bastard Negre
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Zusatzinfo	Biologisch
Artikelnummer	5851618
Passt zu	Sushi, Fisch, Apéro
Bewertungen	Wine & Spirits 93/100



### Vinifikation

Der Basiswein wird in Stahltanks vinifiziert. Nach der Assemblage erfolgt eine mindestens 48-monatige Flaschengärung in horizontaler Position. Das Datum des Dégorgements (Entfernung der Feinhefe) ist individuell auf jede Flasche gedruckt. Auf eine Versanddosage wird bewusst verzichtet, es handelt sich also um einen Brut Nature.

### Terroir





---

Die Trauben für den Textures de Pedra stammen aus der Einzellage 'Vinya Més Alta'. In diesem einzigartigen Weinberg findet man eine grosse Dichte an kalkhaltigen Kieselsteinen. Die Bearbeitung erfolgt streng nach Regeln des biologischen und biodynamischen Weinbaus.

## Geschichte

Die Familie Raventós betreibt bereits seit dem Jahr 1497 Weinbau und hat somit die längste dokumentierte familiengeführte Weinbaugeschichte. Ein Vorfahre des heutigen Besitzers Pepe Raventós war es auch, welcher als erster im Penedès Schaumweine nach Vorbild des Champagners kelterte und somit den Cava erfand. Umso bemerkenswerter ist also Pepes Entscheid im Jahr 2012 die DO Cava zu verlassen, da die Bestimmungen dieser Herkunftsbezeichnung immer mehr verwässert wurde und mit seinen hohen Qualitätsvorstellungen nicht mehr zu vereinbaren waren. Die Familie Raventós ist somit auf der einen Seite tief in der Tradition verwurzelt und auf der anderen Seite der Zeit immer mindestens ein Schritt voraus.

