



## Raventós i Blanc De Nit Rosado Extra Brut 2022

CHF 25.50 | 10 cl = CHF 3.40

Zarte, lachsrosa Farbe. Feine Nase mit einem Hauch von roter Frucht und Brioche. Am Gaumen elegant und frisch. Mit ansprechendem Gewicht und subtilem Tannin, welches, nebst der attraktiven Farbe, von der Monastrell stammt.

|                 |   |
|-----------------|---|
| Produzent       | Raventós i Blanc                            |
| Kategorie       | Cava  |
| Land            | Spanien                                     |
| Region          | Conca del Riu Anoia                         |
| Klassifizierung | DO  |
| Jahrgang        | 2022  |
| Flaschengrösse  | 75 cl                                       |
| Alkohol         | 12.0 %                                      |
| Trinktemperatur | 5° - 6°                                     |
| Lagerfähigkeit  | bis 2030                                    |
| Traubensorten   | Xarel-lo, Macabeo, Parellada,<br>Monastrell |
| Allergie-Infos  | enthält Sulfite                             |
| Zusatzinfo      | Biologisch                                  |
| Artikelnummer   | 5852222                                     |
| Passt zu        | Apéro, geräuchertem Fleisch, Fisch          |



### Vinifikation

Die Trauben werden nach Traubensorte und Parzelle einzeln in Stahltanks vinifiziert. Nach der Assemblage erfolgt eine 18-monatige Flaschengärung in horizontaler Position. Das Datum des "Dégorgements" (Entfernung der Feinhefe) ist individuell auf jede Flasche gedruckt.

### Terroir

Die Trauben stammen aus den Parzellen Barbera, Plana und Viader und wachsen auf tiefen Ton- und Lehmböden.

