

Cava 'Organic' Brut Reserva Vintage 2016 Sumarroca



Dieser exzellente moderne Cava ist ein echtes Stück spanischer Lebensfreude! Zum Mini-Etat gibt es hier nicht nur 26 Monate flaschengereifte Reserva, sondern sogar Bio-Qualität!

Weintyp	Sekt
Weingut	Sumarroca
Region	Penedés
	Chardonnay
	Macabeo
Rebsorte(n)	Parellada
	Xarel-lo
Geschmack	Brut
Trinktemperatur	6-8 °C
Alkoholgehalt	12 %
Reifepotenzial	bis 2022
Ausbau	Méthode traditionnelle
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



Wine in Black
ONLINE. PREMIUM. WINE

Bewertungen und Pressestimmen

Robert Parker's The Wine Advocate

"Spain's Cavas are making significant improvements in quality. The last two holiday seasons have been banner years for Cava because of Champagne prices and many new friends have been made. There are some exceptional values." - Jay Miller

Decanter

"What Prosecco is not and never will be, is anything like Champagne. Cava, however, another sparkling favourite, can be much closer in style as they use a similar method of production." - Susie Barrie

Wine in Black-Bewertung 93 P

Beim Thema Cava sind sich Katalanen und Spanier einig: Denn was wäre die an Genüssen reiche spanische Lebensart ohne den rassigen Schäumer aus dem Penedès? Mit seiner Frische kühlt er das hitzigste hispanische Temperament und bringt Gelassenheit in den Tag. Und die ist schon für die Erzeugung von Cava unentbehrlich. So reifte der Sumarroca Cava 'Organic' Brut Reserva 2016 ganze 26 Monate auf der Flasche, um seine feinen Aromen und Perlen zu entwickeln.

Verrückt, dass dieser Top-Schaumwein dabei auch noch so günstig ist!

Tasting Note

Äußerst feine Perlenschnüre durchziehen im Glas ein helles Gelb mit platinfarbenen Reflexen. In der Nase zeigt sich der Cava frisch und prickelnd mit rassisger Limette, grüner Birne und feinen Brioche-Noten. Etwas Rauchmandel und Kräuterwürze kommen dazu. Am Gaumen ist er frisch, präzise und elegant. Die feine Weinsäure ist geradlinig und bildet den Gegenpart zum verspielten, weichen Mousseux. Ein langes trockenes und mineralisches Finale bildet den Abschluss. Hier zeigt sich die hervorragende Qualität, die nur durch langes Hefelager entsteht.

Passt zu

Der perfekte Begleiter zu einem Aperitif mit Tapas aus Meeresfrüchten und Fisch.

Weingut

Bodegues Sumarroca mit Sitz in Subirats in der Nähe von Sant Sadurní d'Anioa im katalanischen Penedès ist ein familiärer Weinerzeuger, der trotz seiner beträchtlichen Größe (403.8 ha) zu den besten und innovativsten Betrieben in Spanien gehört: Nach dem Motto 'Konservativ im Weinberg - fortschrittlich im Weinkeller' wird hier eine ganze Phalanx an exzellenten Cavas und Weinen erzeugt. Dabei findet man sowohl die klassischen Rebsorten Xarel-lo, Macabeo und Parellada, aber auch die internationalen wie Chardonnay, Sauvignon Blanc, Muscat und Gewürztraminer. Bei den roten ist dies ebenso, wobei hier die französischen Rebsorten (Merlot, Grenache, Syrah, Cabernet Franc, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon), neben der spanischen Tempranillo klar dominieren.

Das Besondere an Sumarroca ist das konsequente Qualitätsstreben, alle Prozesse werden in eigener Regie ausgeführt, man nutzt nur eigene Trauben und achtet zudem auf eine umweltfreundliche Handhabung. Das führt zu ebenso guten wie preiswerten Cava, die regelmäßig bestens bewertet sind. Und wenn eine Cava-Erzeuger sogar seinen Weg zu Robert Parker's Wine Advocate finden ("The... Cava offerings from Bodegas Sumarroca are excellent values in sparkling wine"), dann ist das immer ein gutes Zeichen.

Vinifikation

Sumarroca Cava 'Organic' Brut Reserva Vintage 2016 ist eine Cuvée aus Parellada, Xarel.lo, Macabeo und Chardonnay. Jede Rebsorte wird separat per Hand gelesen, um den optimalen Reifepunkt zu erreichen. Nach der Lese kommen die Trauben in eine gekühlte, pneumatische Presse, die so schonend wie möglich arbeitet. Die erste Fermentation erfolgt in Edelstahltanks bei 16 °C für 18 Tage. Erst danach werden die drei Rebsorten sorgfältig assembliert, die fertige Cuvée leicht gefiltert, stabilisiert und abgefüllt. Es folgt dann die traditionelle Flaschengärung mit der Reife auf der Hefe für mindestens 26 Monate, woraus die Reserva-Qualität resultiert.