

Codorníu 1551 Brut

Codorníu, Spanien



Kategorie:	Cava
Rebsorten:	Macabeo, Xarel-lo, Parellada
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	Ein Traditionsprodukt: frisch, fruchtig und lebendig
Alkohol:	11,5 % vol.
Dosage:	8-10 g/l
Serviertemperatur:	6-8 °C
Servierempfehlung:	als Aperitif oder zu jeder Art von Tapas
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	63 47 84

Charakteristik

Dieser Cava ist eine Hommage an die Anfänge des Hauses Codorníu im Jahr 1551. Die Cuvée aus drei traditionellen Rebsorten sorgt für einen erfrischend jungen, eleganten und von wunderbarer Harmonie geprägten Charakter. Er setzt sich aus erfrischenden Noten von Zitrusfrüchten und Mandelblüten mit süßem Honig sowie Aromen, die an getoastetes Brot erinnern, zusammen.

Klima/Terroir

Die Trauben zur Herstellung des Codorníu 1551 kommen aus der Region Penedès. Diese ist besonders durch ihr mediterranes Klima geprägt und eine geschützte Cava Appellation, die sich perfekt für den Anbau der traditionellen Cava Rebsorten eignet.

Ausbau

Auf die selektive Lese der Rebsorten im Anbaugebiet Penedès folgt die Vinifizierung. Nach der Assemblage wird die Cuvée bei konstanter Temperatur von 17°C für mind. 9 Monate in den unterirdischen Kellern für eine zweite Fermentation (traditionelle Flaschengärung) und anschließende Reifung eingelagert. Im Anschluss erfolgt das Degorgieren und die finale Dosage.

Das Weingut

Die Geschichte des Hauses Codorníu lässt sich bis ins Jahr 1551 zurückverfolgen, als Jaime Codorníu den Grundstein für eines der ältesten Familienunternehmen der Welt legte. Das seit jeher familiengeführte Unternehmen besitzt mit einer Länge von fast 30 Kilometern den größten Weinkeller der Welt, ist mit über 3.000 Hektar Rebfläche der größte Weinbergbesitzer des Landes, Marktführer in Spanien und für die meisten Kenner auch der qualitative Primus der Branche.



DESDE 1551

CODORNÍU

