

Jaume de Codorníu Gran Reserva Brut

Codorníu, Spanien



Kategorie:	Cava
Rebsorten:	Chardonnay, Pinot, Noir, Xarel-lo
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	Prestige Cava des Hauses: ausgewogene Eleganz und komplexe Aromen
Alkohol:	11,5 % vol.
Dosage:	11 g/l
Serviertemperatur:	6-8 °C
Servierempfehlung:	zu Sashimi, leicht gewürzten Meeresfrüchten oder leichten Pilz- und Fleischgerichten
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	63 47 15

Charakteristik

Eine Hommage an den Gründer und die Wurzeln des Hauses Codorníu. Dieser Gran Reserva ist hergestellt aus perfekt gereiften Trauben, die allesamt aus den ältesten und edelsten Lagen Codorníus stammen. Komplexe Aromen, die an reife Früchte wie Pfirsich, Johannisbeere und Melone erinnern, verschmelzen mit opulenten Noten von gerösteten Nüssen, Toast, Honig und einem Hauch Hefe.

Klima/Terroir

Segrià (Chardonnay): in der D.O Cava Region herrschen z.T. extreme Wetterverhältnisse, karger Boden sorgt für geringe Erträge und eine hohe Aromenkonzentration in den Trauben. Conca de Barberà (Pinot Noir): die mitunter kälteste Cava Region liegt an der Nordseite der Berge von Prades. Hier herrscht ein spezielles Mikroklima aus kontinentalem und vom Meer beeinflusstem Wetter. Penedès (Xarel-lo): lockere, fruchtbare Böden aus Kalkstein ermöglichen es den Pflanzen, tief zu wurzeln und das Beste aus der Erde aufzunehmen.

Ausbau

Die ausschließlich von Hand erlesenen Trauben werden vinifiziert. Nach der Assemblage wird die Cuvée bei konstanter Temperatur von 17°C für mind. 40 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 Jaume Codorníu den Grundstein für eines der ältesten Familienunternehmen der Welt legte. Für Kenner der qualitative Primus der Branche.



DESDE 1551

CODORNÍU

