

Codorníu 1551 Brut Rosé

Codorníu, Spanien



Kategorie:	Cava
Rebsorten:	Monastrell, Garnacha und Trepát
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	Ausdruck der Codorníu Cava-Tradition: frisch, fruchtig, belebend
Alkohol:	11,5 % vol.
Dosage:	8-10 g/l
Serviertemperatur:	5-7 °C
Servierempfehlung:	als Aperitif, zu fettem/ frittiertem Fisch, Tapas, Reisgerichten
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	63 47 77

Charakteristik

Dieser Cava ist eine Hommage an die Anfänge des Hauses Codorníu im Jahr 1551. Die Assemblage dieses Brut Rosé sorgt für einen erfrischend jungen, eleganten und von wunderbarer Harmonie geprägten Charakter. Er kombiniert Aromen von roten Früchten, eingekochter Marmelade und exotischer Passionsfrucht mit frischem Buttergebäck und einer leichten Hefenote, die von der traditionellen Flaschenreifung stammt.

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 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. 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