

Cava Roxanne Brut 75 cl



75 cl

 ES - Requena - 2024

 Chozas Carrascal

Der Roxanne Brut 2024 verbindet Macabeo und Chardonnay zu einem feinperligen, fruchtbetonten Cava. In der Nase zeigen sich Apfel, Aprikose, tropische Frucht, Magnolienblüte und zarte Hefenoten. Am Gaumen wirkt er frisch und zugleich voluminös, mit ausgewogener Säure, cremiger Mousse und anhaltender Klarheit. Die traditionelle Flaschengärung und zwölf Monate Hefelager geben Textur und dezente Reifetöne. Chozas Carrascal bewahrt dabei einen eleganten, unkomplizierten Stil.



Traubensorte

Macabeo, Chardonnay.



Herkunft

Requena



Produzent

Chozas Carrascal



Vinifikation

Traditionelle Flaschengärung mit zweiter Gärung in der Flasche und anschliessender Reifung während 12 Monaten auf der Hefe.



Charakter

Der Roxanne Brut 2024 verbindet Macabeo und Chardonnay zu einem feinperligen, fruchtbetonten Cava. In der Nase zeigen sich Apfel, Aprikose, tropische Frucht, Magnolienblüte und zarte Hefenoten. Am Gaumen wirkt er frisch und zugleich voluminös, mit ausgewogener Säure, cremiger Mousse und anhaltender Klarheit. Die traditionelle Flaschengärung und zwölf Monate Hefelager geben Textur und dezente Reifetöne. Chozas Carrascal bewahrt dabei einen eleganten, unkomplizierten Stil.



Passt zu

Austern, Tapas, Tempura, Reisgerichte.



Trinkempfehlung

Jetzt bis 2028 geniessen, 6-8°C.



Artikel Nr.

51256/24



Inhalt

75 cl



Jahrgang

2024



Weintyp

Schaumweine