SCHAUMWEINE

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