



PARÉS BALTÀ BLANCA CUSINÉ

2012 Microcuvée Cava | D.O Penedès | Magnum

Eine elegante Microcuvée, die aus Xarel-lo, Chardonnay und Pinot noir besteht. Die Trauben stammen aus Weinbergen mit besonderen Böden und Mikroklimata, die raffinierte Weine hervorbringen. Blanca Cusine wird in begrenzten Mengen produziert. Rebsorte: 81% Xarel-lo, 9% Chardonnay und 10% Pinot Noir

Tasting notes

Color

Blassgelb

Aroma

Intensives Aroma nach dehydrierten Früchten, gerösteten Mandeln mit einem zarten Hauch von Fruchtkompott.

Taste

Kräftig mit einer sehr guten Säure, sanften Kohlensäure-Noten und einem nussigen Geschmack. Passt zu folgenden Speisen: Jede Art von Gerichten.

Finish

Herrlich und elegant.

Parés Baltà Bio- und biodynamischer spanischer Wein Parés Baltà ist ein Familienweingut in der Region Penedès, dessen Geschichte bis ins Jahr 1790 zurückreicht. Dank der unterschiedlichen Bodenbeschaffenheit und Mikroklimata haben die Weine einen besonderen Charakter. Das Weingut kann auf eine lange Tradition zurückblicken, die mit innovativen Ideen erweitert wurde, so dass qualitativ hochwertige biologisch - biodynamische Weine, Cava und Naturweine entstehen. Drei Generationen sind derzeit auf dem Weingut tätig. Die Weinbereitung wurde Maria Elena Jimenez und Marta Casas anvertraut, beides außergewöhnliche junge Frauen, die ihr Talent in der Qualität der Parés Baltà Weine zum Ausdruck bringen. Diese Weine zeigen nicht nur Charakter und Meisterschaft, sondern auch Eleganz und Ausgewogenheit. Die Weinberge verteilen sich auf fünf Ländereien im Penedès, die mit nachhaltigen Methoden im Einklang mit der Umwelt bewirtschaftet werden. Die Weine und der Cava von Parés Baltà zeichnen sich durch ihr hervorragendes und ausgewogenes Geschmacksprofil aus.