

Codorníu Anna Rosé Brut

Codorníu, Spanien



Kategorie:	Cava
Rebsorten:	Pinot Noir, Chardonnay
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	die Romantik-Ikone: frisch, jung und elegant
Alkohol:	11,5 % vol.
Dosage:	11 g/l
Serviertemperatur:	5-8 °C
Servierempfehlung:	für elegante Empfänge und romantische Feierlichkeiten
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	63 47 53

Charakteristik

Die Rosé Variante der klassischen Anna de Codorníu ist die absolute Romantik-Ikone. Aufgrund des hohen Pinot Noir Anteils (70%) zeigt der Cava viel Kraft und Eleganz und verführt im Glas mit einer feinen Perlage sowie erfrischenden Fruchtnoten, die an Kirschen und Erdbeeren erinnern.

Klima/Terroir

Die Pinot Noir sowie die Chardonnay Trauben werden in den hauseigenen, geografisch geschützten D.O. Weinbergen in Lleida angebaut, wo ein kontinentales Klima herrscht, das eine optimale Aromenkonzentration, einen vollen Körper, eine großartige Intensität bei relativ geringer Säure ermöglicht.

Ausbau

Auf die selektive Lese der Rebsorten im Anbaugebiet Costers del Segre folgt die klassische 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

