

Codorníu Anna Blanc de Blancs Brut Reserva

Codorníu, Spanien



Kategorie:	Cava
Rebsorten:	Chardonnay, Parellada, Macabeo, Xarel-lo
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	fruchtige Eleganz mit cremiger Perlage
Alkohol:	11,5 % vol.
Dosage:	11 g/l
Serviertemperatur:	5-8 °C
Servierempfehlung:	zu einer Vielzahl edler Gerichte, wie Gemüse, Fisch, gegrilltem Fleisch oder zu diversen Nachspeisen
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	63 47 60

Charakteristik

Der Charakter der Range Anna de Codorníu wird durch die längere Lagerung über 15 Monate beeinflusst. Anna de Codorníu war der erste spanische Cava aus Chardonnay Trauben.

Klima/Terroir

Die Rebsorten werden in zwei sehr unterschiedlichen Regionen geerntet. Der Chardonnay stammt von hauseigenen geografisch geschützten D.O. Weinbergen in Lleida, wo ein kontinentales Klima herrscht. Die Heimat der Xarel-lo, Macabeo und Parellada Trauben ist die Region Penedès. Diese ist besonders durch ihr mediterranes Klima geprägt und eine geschützte Cava Appellation.

Ausbau

Auf die selektive Lese der Rebsorten in den Anbaugebieten Costers del Segre und Penedès folgt die Vinifizierung. Nach der Assemblage wird die Cuvée bei konstanter Temperatur von 17°C für mind. 15 Monate 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

