



2006 Agosarat

Cava Guilera
Cava DO
75cl (6er-Karton)

Degustationsnotiz

«Agosarat» ist Katalanisch und bedeutet so viel wie «gewagt». Das trifft auf die lange Hefelagerung zu, denn diese Top-Cuvée von Guilera reifte sagenhafte 13 Jahre (!) auf der Hefe bevor sie degoriert wurde.

Schon im Duft zeigt dieser Spitzen-Cava seine Grösse und lädt mit komplexen Aromen von gelbem Apfel, reifer Grapefruit, Melone und Lindenblüten zum Verweilen ein. Durch das lange Hefelager kommen edle Aromen von Mandeln, Brotrinde und Toast dazu. Fliesst sehr geschmeidig über den Gaumen und verbindet dabei Kraft mit Finesse, das lebendige Säurespiel und die zarte Perlage sorgen für eine wunderbare Frische. Die Frucht ist hier mehr im Hintergrund, viel mehr zeigen sich würzige Aromen die sich perfekt in der edlen Struktur einbetten. Im Abgang sehr lang, zart cremig und vielschichtig. Ein eigenständiger Top-Cava, der die Noblesse eines hochwertigen Champagners besitzt. (mh)

 **Typ:** Schaumwein

 **Land:** Spanien

 **Region:** Penedès

 **Genussreife:** Jetzt - 2030

 **Trinktemperatur:** 8°C - 10°C

 **Traubensorten:** Xarel-lo, Macabeo, Parellada

 **Allergene:** Enthält Sulfite

 **Vino Vario:** 19

Genussempfehlung

Extra nature