

DIE REGION

Cava ist der traditionell hergestellte spanische Schaumwein. Etwa 150 Dörfer in Spanien dürfen Cava erzeugen. Die meisten davon liegen in **Katalonien**, aber auch für einzelne Gemeinden der Rioja, in Navarra und in den Gebieten Richtung Valencia ist die Bezeichnung zugelassen. Cava ist ein aufwendig hergestellter, kostbarer Schaumwein, der obligatorisch im Flaschengärungsverfahren produziert wird. Um die hohe Qualität zu sichern, sind lange Reifezeiten vorgeschrieben: ein Cava liegt mindestens neun Monate auf der Feinhefe bevor er degorgiert werden darf. Verkauft werden darf er erst ein Jahr nach der Lese – so wie eine Crianza. Erst nach 15 Monaten Reife gilt er als Reserva, nach 30 Monaten Lagerung als Gran Reserva. Der Name Cava ist ein Hinweis auf die Kreidekeller der Weingüter in seinem Ursprungsgebiet.



Jordi G. Martí,
der Winemaker

DER ERZEUGER

Das im Jahr 2000 gegründete Weinunternehmen **Master Winemakers** steht für herkunftsbezogene Weine aus indigenen Rebsorten. Dazu werden mit regionalen Partnern Verträge geschlossen, die es den Master Winemakers erlauben, an jeder Phase der Weinherstellung und Vermarktung teilzunehmen – von den Reben im Weinberg bis zur Füllung und dem Labeldesign. Ziel ist es, in Respekt für Natur und Terroir den puren Fruchtgeschmack der Trauben auf die Flasche zu bringen. Dazu gehört auch ein fairer Umgang mit den Traubenbauern, die 10 Monate pro Jahr schwere Arbeit im Weinberg leisten. Die Master Winemakers setzen auf Eleganz und duftiges Aroma, weniger auf hohen Extrakt und schweren Körper.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS CATALUNYA

Der größte Teil der Cava DOP ist weitgehend identisch mit dem hügeligen Stillweingebiet Penedès südwestlich von Barcelona. Dort in Katalonien wurde bereits Ende des 19. Jahrhunderts der erste Cava produziert. Noch immer stammen 90% der spanischen Cavas aus Katalonien, davon $\frac{3}{4}$ aus Penedès, wo auch die großen Sektellereien wie Cordoniu und Freixenet ihre Heimat haben. Hier herrscht mediterranes Klima mit heißen, trockenen Sommern und milden, feuchten Wintern. Auf Kreide und Lehmböden, die viel Wasser speichern können, werden auf Höhenlagen bis 850 Meter Reben gepflanzt. Für Cava werden folgende weiße Reben verwendet: **Xarello**, die dem Cava seine goldene Farbe verleiht, **Macabeo (Viura)** und **Malvasia**, die ihm Aroma geben, **Parellada**, die ihm seine Länge und Eleganz verschafft, aber auch die internationale Sorte **Chardonnay**, die der Cuvée die elegante Säure gibt. An roten Sorten sind **Pinot Noir**, für Rosados auch Monastrell (Mourvèdre) und **Garnacha (Grenache)** zugelassen.

MARQUÉS DE SANDOVAL CAVA

Brut, Cava DOP, Master Winemakers

WEINBESCHREIBUNG

Der in traditioneller Flaschengärung erzeugte spanische Schaumwein Cava Marqués de Sandoval orientiert sich am klassisch-eleganten Cava-Stil. Seine Aromen von **Quitte, reifen Äpfeln** und **Zitronenzesten** sind frisch und fruchtig. Seine Säure ist moderat und perfekt eingebunden. Auch am Gaumen zeigt er sich angenehm aromatisch, zur Apfel-Zitrus-Frucht kommen noch dezente **Noten vom Hefelager**, die an frisches Weißbrot erinnern. Elegant ist er, mit feinen Perlen und richtig schön langem Nachklang!



Macabeo (Viura), Xarello, Parellada



2022



8°C



brut

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Marqués de Sandoval Cava ist ein perfekter Aperitif, dank seiner im Verhältnis zu anderen Schaumweinen moderaten Säure, ist er auch ein gutes Getränk, um damit einen Abend zu verbringen. Auch zu duftig-fruchtigen, nicht zu süßen Desserts macht er viel Spaß.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN
