

CAVA PALAU BRUT

/ 75 cl



Bodega Mont Marçal

Eingebettet im Herzen der renommierten Weinregion Penèdes in Katalonien, Spanien, erstrahlt Bodega Mont Marçal als Leuchtturm der Weinbauleidenschaft. Mit einer Geschichte, die bis in die frühen 1970er Jahre zurückreicht, ist dieses familiengeführte Weingut zu einem Synonym für die Herstellung aussergewöhnlicher Cavas und Stillweine geworden. Das Anwesen erstreckt sich über malerische Weinberge, in denen akribisch gepflegte Rebstöcke im mediterranen Klima gedeihen, geprägt von warmen Tagen und kühlen Nächten.

Bodega Mont Marçal verpflichtet sich gleichermassen zur Tradition und Innovation, indem sie traditionelle Weinbaumethoden mit modernen Techniken kombiniert. Ihre Palette präsentiert eine vielfältige Auswahl an Weinen, die jeweils das einzigartige Terroir von Penèdes widerspiegeln. Bekannt für ihre Cavas folgt Bodega Mont Marçal der traditionellen Methode und verleiht so jeder Flasche das Prickeln und die Komplexität, die spanische Schaumweine definieren.

Die Hingabe des Weinguts an Nachhaltigkeit zeigt sich in seinen biologischen Weinbergpraktiken, die Umweltverantwortung betonen. Besucher von Bodega Mont Marçal erleben eine sinnliche Reise, tauchen ein in die reichen Aromen und Geschmacksnuancen der Region und erhalten Einblick in das akribische Handwerk, das in jede Flasche einfließt. Mit einem Bekenntnis zur Qualität und einer tiefen Verbindung zum Land bleibt Bodega Mont Marçal ein angesehener Botschafter für Penèdes-Weine und lädt Enthusiasten ein, das Wesen Kataloniens in jedem exquisiten Schluck zu genießen.

Traubensorten

Macabeo, Parellada, Xarel-lo

Passend zu

Apéro, Asiatisch, Geflügel, Kalb, Schwein, Käse, Süßspeisen, Vegetarisch

Degustationsnote

Der Cava Palau Brut NV von Bodega Mont Marçal ist ein spritziger Schaumwein aus Katalonien, der durch seine Frische und Lebendigkeit besticht. Hergestellt aus den traditionellen Cava-Rebsorten Macabeo, Xarel-lo und Parellada, präsentiert er Aromen von grünem Apfel, Zitrusfrüchten und einem Hauch von Mandeln. Die feine Perlage und die ausgewogene Säure verleihen ihm Eleganz und einen erfrischenden Charakter. Perfekt als Aperitif oder Begleiter zu Tapas, leichten Fischgerichten oder Desserts. Ein klassischer Cava, der pure spanische Lebensfreude ins Glas bringt!

