

CAVA PALAU ROSÉ 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.

Trinkreife
Traubensorten
Passend zu
Degustationsnote

bis 2023

Garnacha, Pinot Noir, Trepát

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

Der Cava Palau Rosé NV von Bodega Mont Marçal ist ein eleganter, fruchtiger Schaumwein aus Katalonien, der durch seine leuchtend roséfarbene Erscheinung und spritzige Frische begeistert. Hergestellt aus Garnacha und Trepát, entfaltet er ein verführerisches Bouquet von roten Beeren wie Erdbeeren und Himbeeren, ergänzt durch florale Noten. Am Gaumen überzeugt er mit seiner feinen Perlage, einer angenehmen Säure und einem lebendigen, fruchtigen Abgang. Ein idealer Begleiter zu Antipasti, gegrilltem Gemüse oder sommerlichen Desserts. Perfekt für besondere Momente und gesellige Anlässe!

