

# MIDDENDORFwein-expertise



## Cava Brut Nature Reserva de la Música

**Jané Ventura** Dieser katalanische Familienbetrieb wurde 1930 in der Region Baix Penedés, ganz in der Nähe von Tarragona, von Albert Jané Ventura gegründet. Seit 1985 werden Flaschenweine unter eigenem Namen abgefüllt. 1990 kam die Cava-Produktion hinzu.

Region: DO Cava

Cava ist nach der Champagne die zweitgrößte Appellation für Schaumweine die mittels der traditionellen Flaschenherstellung erzeugt werden. Laut Weingesetz könnte Cava aus vielen spanischen Regionen kommen, doch 99% des Pricklers kommen aus der Region Katalonien rund um die Stadt Sant Sadurni d'Anoia. Die meisten Verbraucher kennen die großen Erzeuger Freixenet und Cordoniu. Doch sollte man sich die vielen kleineren Betriebe anschauen, die exzellente Schaumweine in jeder Preisklasse anbieten. Besonders am Cava sind die Grundweine aus drei autochthonen Rebsorten. Macabeo bringt süße Frucht und blumiges Parfum, Parellada die frische Säure und den typischen Limettenton, der kräftige Xarel-lo den nötigen Körper und Struktur. Für die beliebten Rosés wird Garnacha, Monastrell oder Trepat verwendet. Ein mindestens 9 Monate dauerndes Hefelager garantiert die feine Perlage sowie Aromen von Brioche, Toast und Hefe die beim Cava immer etwas intensiver und kräftiger ausfallen als in der Champagne. Cava ist der ideale Aperitif, wer kräftigere Aromen schätzt dem sei eine Reserva die mindestens 15 Monate oder eine Gran Reserva die mindestens 30 Monate auf der Hefe lagert, empfohlen.

Flaschengröße: 0,75 Liter / Naturkork

Rebsorten: Xarel-lo, Macabeu, Parellada

Weinbereitung: min. 15 Monate Hefelager / Dosage Zero

**Beschreibung:** Dieser Schaumwein besteht aus den drei für Cava typischen Rebsorten Xarel-lo, Macabeu sowie Parellada und war als Reserva mindestens 15 Monate auf der Hefe gelegen. Herausgekommen ist ein ganz authentischer Cava mit Aromen von Limonenschale, Mandarine, weiße Blüten, Jodsatz und Rauch. Das lange Hefelager ist für feine Brioche- und Toastnoten sowie für ein integriertes, fein-schäumendes Mousseux verantwortlich. Die frisch wirkende aber insgesamt moderate Säure sorgt dafür, dass der Cava auch ohne Dosage harmonisch und rund daherkommt. Neben der Duftigkeit gibt der relativ hohe Anteil von 40% Xarel-lo dem Cava einen kräftigen Körper mit auf den Weg und macht ihn nicht nur als Aperitif attraktiv. Insgesamt ein exzellenter Schaumwein der ganz typisch für die Kategorie Cava dasteht.

**Speiseempfehlung Beispiele:** Der ideale Aperitif der mit Salzmandeln und Iberico-Schinken serviert werden kann, aber auch zu Vorspeisen mit Meeresfrüchten wie Miesmuscheln oder Pulpo-Carpaccio hervorragend passt.