# Tapas Club Espumoso Brut




| | |
|---|---|
| Erzeuger: | Tapas Club |
| Art. Nr.: | 206.927 |
| Herkunftsland: | Spanien |
| Region: | |

## Weingut / Erzeuger

Wenn es um spanischen Wein und mediterrane Lebensfreude geht, führt kein Weg an der Tapas-Kultur vorbei. Städte wie Barcelona, Logroño oder Pamplona stehen für gesellige Genussmomente, bei denen kleine Speisen - die berühmten Tapas - mit passenden, unkomplizierten Weinen kombiniert werden. Genau dieses Lebensgefühl greift die Marke Tapas Club auf.

Tapas Club steht für spanischen Wein, der sofort zugänglich ist, Freude bereitet und perfekt zu geselligen Momenten passt. Ob mit Freunden, Familie oder in der Gastronomie - die Weine dieser Linie sind vielseitig einsetzbar und spiegeln die Leichtigkeit der spanischen Küche wider.

Die Tapas Club Weine werden gezielt ausgewählt, um ein optimales Preis-Leistungs-Verhältnis zu bieten und gleichzeitig eine gleichbleibend hohe Qualität sicherzustellen. Dabei liegt der Fokus auf fruchtbetonten, harmonischen und unkomplizierten Weinen, die sowohl Einsteiger als auch erfahrene Weintrinker ansprechen.

Ein besonderer Vorteil: Die Auswahl der Produzenten erfolgt flexibel und qualitätsorientiert. Jedes Jahr werden die Weine neu definiert, um sicherzustellen, dass sie exakt dem Stil entsprechen, den Kunden von Tapas Club erwarten.

Das Ergebnis sind spanische Weine mit klarer Handschrift: zugänglich, ausgewogen und ideal für den täglichen Genuss.

Mit dem Tapas Club Espumoso Brut erweitert die Marke ihr Sortiment um einen spanischen Schaumwein, der die Linie perfekt ergänzt.

Der Espumoso Brut überzeugt mit seiner frischen, lebendigen Art und ist die ideale Wahl als Aperitif oder als Begleiter zu leichten Speisen und Tapas. Durch seine unkomplizierte Stilistik fügt er sich nahtlos in das Konzept der Marke ein und bietet eine attraktive Alternative zu klassischen Schaumweinen.

Damit entwickelt sich Tapas Club von einer Weinlinie zu einer umfassenden Genusswelt rund um spanische Weine und Spezialitäten.

## Beschreibung

| | |
|---|---|
| Farbe: | blassgelb mit grünen Reflexen |
| Rebsorte: | Macabeu, Parellada, Xarel·lo |
| Charakteristik: | zum Auftakt zeigen sich frische Zitrusnoten, grüner Apfel und ein Hauch weißer Blüten, auf der Zunge präsentiert sich der Espumoso lebendig und klar mit feiner Perlage, animierender Frische und mediterraner Leichtigkeit, die an gesellige Tapas-Momente erinnert, im Finale trocken und präzise mit feiner Mineralität, einem Hauch salziger Frische und der selbstbewussten Klarheit, die man unweigerlich mit Spanien und seinem ikonischen Stier verbindet |
| Liefereinheit: | 6 Flaschen á 0,75 Liter |

## Analyse

| | |
|---|---|
| Alkoholgehalt: | 11 % vol. |
| Restzucker: | 8 g/l |
| Gesamtsäure: | 3,6 g/l |

## Gastromische Empfehlungen

Zu süßen Speisen wie frischem Obst, feinen Tartes oder nussigem Gebäck entfaltet der Wein eine harmonische Verbindung, da seine Struktur die Süße elegant trägt und die Fruchtaromen unterstreicht. Ebenso spannend wirkt er zu salzigen Gerichten wie knusprigen Tacos, Pizza, Foie gras oder Meeresfrüchten, wo Frische und Aromatik einen reizvollen Kontrast setzen und für Balance sorgen.

Stand: 26.11.2026 01:32 Uhr