Codorníu Ars Collecta Cava Brut - Bio



Erzeuger:	Caves Codorniu
Art. Nr.:	270.028
Herkunftsland:	Spanien
Region:	Barcelona
Ort des Gutes:	Barcelona

Weingut / Erzeuger

Codorníu gehört zu den traditionsreichsten Weingütern Spaniens und blickt auf nahezu 500 Jahre Weinbaugeschichte zurück. Das Haus gilt als Pionier der Cava-Herstellung und steht heute weltweit für höchste Qualität und Erfahrung im Bereich Schaumwein. Im Herzen Kataloniens entstehen hier Cavas, die das Terroir, die Rebsortenvielfalt und das handwerkliche Können der Region in einzigartiger Weise widerspiegeln.

Die Linie Ars Collecta verkörpert die Essenz dieser langen Tradition. Sie ist das Ergebnis sorgfältiger Auswahl von Trauben aus unterschiedlichen Weinbergen, die von kontinentalen und mediterranen Klimazonen geprägt sind. Durch diese Vielfalt entsteht eine besondere Balance zwischen Frische, Tiefe und Eleganz. Die Trauben werden nachts geerntet, um ihre Aromen bestmöglich zu bewahren, und in kleinen Partien vinifiziert. Anschließend reifen die Weine viele Monate auf der Hefe in den historischen Kellern, wodurch sie ihre feine Perlage, ihre komplexe Aromatik und ihre charakteristische Cremigkeit erhalten.

Codorníu Ars Collecta steht für Cava auf höchstem Niveau. Es sind Schaumweine, die sowohl zur festlichen Tafel passen als auch als Begleiter zu kulinarischen Genussmomenten brillieren. Mit ihrer Eleganz und ihrer Vielschichtigkeit verbinden sie die jahrhundertealte Geschichte des Hauses mit einer modernen Stilistik, die internationale Anerkennung findet.

Beschreibung

Ein eleganter Cava aus Chardonnay, Xarel·lo und Parellada, der Frische, Tiefe und Cremigkeit verbindet. Feine Perlage, komplexes Bouquet mit Steinfrüchten, Brioche und Nüssen ? ein Klassiker für feine Momente.

Farbe:	warmes Gelb mit goldenen Reflexen
Rebsorte:	Chardonnay
Charakteristik:	im Bouquet zeigt sich eine feine, anhaltende Perlage mit Aromen von reifen Steinfrüchten, geröstetem Toast und Brioche, am Gaumen präsentiert sich der Schaumwein cremig und vielschichtig, mit nussigen Noten, eleganter Struktur und harmonischer Balance, im Nachhall sorgt eine lebendige Säure für Frische und Länge und unterstreicht die komplexe Stilistik
Ausbau:	
Liefereinheit:	6 Flasche á 0,75 Liter

Analyse

Alkoholgehalt:	11,5 % vol.
Restzucker:	8 g/l
Gesamtsäure:	6,1 g/l

Gastromische Empfehlungen

Meeresfrüchte wie Garnelen, Langoustinen, Jakobsmuscheln, Entenmuscheln, roher Fisch wie Sashimi oder Carpaccio, Austern, gegrillter Fisch, leichte Vorspeisen auf Gemüse- oder Kräuterbasis

Stand: 01.11.2026 19:42 Uhr