Codorníu Ars Collecta Cava Rosado Brut - Bio



Erzeuger:	Caves Codorniu
Art. Nr.:	270.029
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 Rosé-Cava von großer Finesse mit Pinot Noir, Trepat und Xarel·lo. Zart lachsfarben, duftig nach roten Beeren und Zitrusnoten, am Gaumen frisch, ausgewogen und cremig ? ein eleganter Begleiter zu Fisch und Meeresfrüchten.

Farbe:	zartes Lachsrosa
Rebsorte:	Pinot Noir
Charakteristik:	zunächst dominieren eine feine, lebendige Perlage sowie Aromen von Himbeere, Erdbeere und Brombeere, dezent ergänzt durch einen Hauch Citrus, am Gaumen präsentiert sich der Schaumwein frisch und balanciert, mit cremiger Textur und klar gezeichneter, eleganter Frucht, im Nachhall bleibt eine saftige Frische mit harmonischer Länge und feiner Struktur erhalten
Ausbau:	
Liefereinheit:	6 Flasche á 0,75 Liter

Analyse

Alkoholgehalt:	12 % vol.
Restzucker:	8 g/l
Gesamtsäure:	5,8 g/l

Gastromische Empfehlungen

Gourmet Häppchen, Fischreisgerichte wie Paella, Lachs, Sushi, Sashimi, Fischcarpaccio, Thunfischtatar, gegrillter fettreicher Fisch, leicht gewürzte Geflügelgerichte, rote Beerendesserts

Stand: 25.11.2026 06:07 Uhr