

Cava Raimat Chard.- Xarello Brut Nature D.O. - Bio

Erzeuger:	Raimat
Art. Nr.:	206.209
Herkunftsland:	Spanien
Region:	Costers del Segre
Ort des Gutes:	Raimat



Auszeichnungen

Decanter: Commended

International Wine and Spirit Competition: Commended

Weingut / Erzeuger

Die Geschichte von Raimat ist eine Reise durch 100 Jahre Weinbau-Leidenschaft, die von einem Visionär begonnen wurde. Manuel Raventós schaffte es einen trockenen Landstrich in ein Meer aus Wein zu verwandeln. Innerhalb weniger Jahre legte er weitläufige Weinberge an. Das war nur durch ein beeindruckendes hydraulisches System möglich, mit dem Wasser in jeden Weinberg geleitet werden konnte. Das ursprüngliche System wurde gegen eine moderne Tröpfchenbewässerung mit Feuchtigkeitssensoren ersetzt, sodass nur dann bewässert wird, wenn es wirklich nötig ist. In den sechziger Jahren wurde eine wichtige Entscheidung getroffen: viele Weinberge wurden mit internationalen Rebsorten bepflanzt. Das war ein Meilenstein für Raimat, der die Erfolgsgeschichte bis heute prägt.

Doch das größte Geheimnis des Erfolgs von Raimat ist Nachhaltigkeit. Ein gesunder und lebendiger Boden resultiert aus minimalen Eingriffen in die Umwelt, Verzicht auf chemische Dünger und Pflanzenschutzmittel. Als Pionier des nachhaltigen Weinbaus hat Raimat bereits seit langem eine Zertifizierung der CICC (Catalan Integrated Production Authority). Diese Natürlichkeit spiegelt sich in den Weinen in Form einer ausgesprochenen Reinheit wieder. Intensität und Fruchtigkeit entstehen darüber hinaus durch den großen Unterschied zwischen den Tag- und Nachttemperaturen.

Das Wappen der Bodega zeigt eine Hand und eine Weintraube. Diese Zeichen stammen von einem geheimnisvollen Stein, der auf dem Gelände des Weingutes gefunden wurde. Er wurde zum Namensgeber, im Katalanischen heißt Traube „Raïm“ und Hand „Mà“. So entstand der Name „Raimat“.

Um aromatische und ehrliche Weine zu produzieren reichen Drahtrahmen und harte Arbeit nicht aus. Die Reben brauchen Zuneigung und müssen von ihrem Winzer liebevoll betrachtet werden.

Manuel Raventós

Beschreibung

Farbe:	helles Gelb mit grünen Reflexen
Rebsorte:	Chardonnay, Xarel-Lo
Charakteristik:	ausgesprochen reintönig, frische, klare Zitrus-Aromen untermalt von einer saftigen Pfirsich-Note, am Gaumen sehr lebhaft mit einer sprudelnden Perlage und lebhafter Säure, der volle Körper balanciert diesen Cava perfekt aus
Ausbau:	Der Wein wurde im Stahltank ausgebaut
Liefereinheit:	6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Lagerfähigkeit:	2,5 Jahre
Alkoholgehalt:	11,5 % vol.
Restzucker:	1,5 g/l
Gesamtsäure:	7,5 g/l

Gastromische Empfehlungen

toller Aperitif, gedämpften Miesmuscheln passen hervorragend genauso wie Austern und Venusmuscheln oder andere Meeresfrüchte wie Scampi, Thunfisch und Lachs. Ebenfalls empfehlenswert ist die Kombination mit Rostbeef, hellem Fleisch sowie Obstsalaten.

Stand: 27.02.2021 13:30 Uhr