

## Cava Castelloig



Der spanische Schaumwein Cava hat die geschützte Qualitätsbezeichnung „Denominación de Origen Cava“ oder kurz „DO Cava“. Er wird wie ein Champagner hergestellt.

Den ersten Cava produzierte im Jahr 1872 Josep Raventós in der Stadt Sant Sadurn d'Anoia. Hier, im katalonischen Penedès, entstehen heute 95 Prozent aller Cavas. Mit rund 245 Millionen Flaschen jährlich ist Spanien nach Frankreich der zweitwichtigste Herkunftsmarkt für Qualitätsschaumwein weltweit.

Zur Cava-Herstellung werden in der Hauptsache die weissen Rebsorten Xarel-lo, Macabeo und Parellada verwendet. Es wird ein Grundwein gekeltert. Dieser durchläuft im „método tradicional“-Verfahren wie Champagner eine zweite Gärung in der Flasche und muss mindestens neun Monate auf der Hefe reifen. Der Reserva reift mindestens 15 Monate, beim Gran Reserva sind es 30 Monate Reifezeit.

80 Prozent aller Cavas werden von

den Grossproduzenten Freixenet und Codorniu hergestellt. Zu den kleineren Produzenten zählt Marcel Sabaté, der auf seiner Finca Sabaté i Coca mit dem Namen Castelloig einen der besten Cavas produziert.

Marcel Sabaté pflegt einen umweltschonenden Anbau. Seine Terroirweine sind ein Zusammenspiel zwischen dem Rebstock, dem Klima, dem Boden und dem Menschen. Er versteht es hervorragend, in seinen Cavas das Terroir zum Ausdruck zu bringen.

Fünzig Kilometer von Barcelona entfernt, im Alt Penedès, bietet das Flusstal Valle de Bittles ideale Bedingungen für den Rebbau. Das Tal ist durch die Berge geschützt und hat dank der Nähe der Mittelmeerküste ein mildes Klima. Hinzu kommen ideale, wasserdurchlässige Böden.

Das 40 Hektaren umfassende Weingut Sabaté i Coca besteht aus einem Mosaik unterschiedlicher Terroirs. Auf 66 Parzellen gibt es 18 verschiedenen Bodentypen. Um die Besonderheiten der einzelnen Parzellen zum

tragen zu bringen, werden die Trauben für den Grundwein in aufwendiger Kleinarbeit separat vinifiziert.

Das Resultat sind ausdrucksstarke Cavas mit einem tollen Preis-/Qualitätsverhältnis.

### Cava Castelloig 2016

#### Reserva Brut Nature

Separate Vinifikation der traditionellen Rebsorten Macabeo, Xarel-lo und Parellada. Nach der Assemblage Flaschengärung und Reifung während 18 Monaten.

Feine, anhaltender Perlage, blumiges Aroma; der Duft erinnert an Jasmin, Apfel und Zitrusfrucht. Auf dem Gaumen köstlich, trocken, mit lang anhaltendem Geschmack.

750 ml CHF 19.90

## ANLÄSSE



**Wein & Pizza**  
Freitag 3. Mai, Beginn 19:00 Uhr

Italianità in der Vinothek mit ofenfrischen Pizzas aus dem Ristorante Schönau, à la minute bestellt und zubereitet. Italienische Weine im Offenausschank zu moderaten Preisen. Bitte reservieren.



### Weintrends Sommer 2019 - Degustation

Freitag 24. Mai, 16:00 - 20:00 Uhr  
Samstag 25. Mai, 14:00 - 18:00 Uhr

Pierre-Alain Jeannet zeigt interessante und trinkige Neuenburger-Weine von Caves Châtenay-Bouvier. Zahlreiche weitere trendige Weiss-, Rosé- und Rotweine aus verschiedenen Ecken der Weinwelt stehen zum Degustieren bereit.

Freie Degustation. Eine Anmeldung ist nicht notwendig.

## WEIN- UND GENUSSREISE



### Wachau und Kamptal

So - Mi, 14. - 17. Juni 2020

Die Reise beginnt in Retz, mit dem Besuch des grössten historischen Weinkellers Österreichs. Wir übernachten in Krems, von wo aus wir die Wachau bereisen und das Weingut von F.X. Pichler besuchen. Der zweite Tag ist dem Besuch des Weingutes Schloss Gobelsburg im Kamptal gewidmet. Am Mittwoch Ausklang mit einer Donaufahrt durch die malerische Wachau, ab Krems bis Spitz. Lunch in der schönen Parkanlage von Schloss Grafenegg.

Arrangementpreis ab/bis Wien CHF 1460.00 pro Person, inklusive Übernachtungen, Führungen und Besichtigungen, drei Mittag- und Abendessen mit Weinbegleitung. Flugticket ab/bis Zürich zum Tagespreis. Detailprogramm auf [www.weinundkultur.ch/weinreisen](http://www.weinundkultur.ch/weinreisen)

Vinothek René Wäspi - Rütistrasse 40 - Hombrechtikon

[www.weinundkultur.ch](http://www.weinundkultur.ch) - [info@weinundkultur.ch](mailto:info@weinundkultur.ch) - Tel. 055 264 16 66

Öffnungszeiten: Dienstag 14.00 - 18.30 h / Mittwoch - Freitag 9.00 - 12.00 h & 14.00- 18.30 h / Samstag 9.00 - 16.00 h