Cava Spanien

Cava DO

Die Denominación Cava (DO) ist die geschützte Herkunftsbezeichnung für spanischen Qualitätsschaumwein nach der traditionellen Flaschengärung, dessen historisches und produktionelles Zentrum in Katalonien – insbesondere im Penedès (Provinz Barcelona) – liegt.

Wie beim Champagner findet die zweite Gärung zwingend in der Flasche statt (Méthode Traditionelle). Der Name Cava stammt vom katalanischen Wort für „Keller", in dem die Flaschen reifen.

Das klassische Cava-Trio besteht aus den einheimischen weissen Rebsorten Macabeo (fruchtig, blumig), Xarel·lo (strukturgebend, kräftig) und Parellada (fein, säurebetont). Ergänzend sind unter anderem Chardonnay, Pinot Noir oder Garnacha (für Rosé-Cava) zugelassen.

Das mediterrane Klima sorgt für milde Winter, viel Sonne und moderate Niederschläge. Kalk- und Kreideböden verleihen den Trauben die notwendige Frische und Säure für hochwertige Schaumweine.

Die verschiedenen Qualitätsstufen:

• Cava de Guarda (Basisstufe) - reift mindestens 9 Monate auf der Hefe in der Flasche. Diese Weine sind jugendlich, spritzig und betont fruchtig mit frischer Säure – ideal als unkomplizierter Aperitif.

• Cava de Guarda Superior Reserva - reift mindestens 18 Monate auf der Hefe. Durch die längere Lagerung wird die Perlage deutlich feiner und cremiger. Neben den frischen Fruchtaromen zeigen sich erste elegante Noten von Gebäck und Brioche.

• Cava de Guarda Superior Gran Reserva - reift mindestens 30 Monate auf der Hefe. Diese Stufe steht für hohe Komplexität und Tiefe mit ausgeprägten Reifearomen wie gerösteten Nüssen, Brotkruste, Honig und Toast. Sie darf ausschliesslich in den trockenen Varianten Brut Nature, Extra Brut oder Brut ausgebaut werden.

• Cava de Guarda Superior de Paraje Calificado (Spitzenstufe). Reift mindestens 36 Monate auf der Hefe. Es handelt sich um streng limitierte Einzellagen-Cavas aus herausragenden Weinbergen mit weiter reduziertem Ertrag (maximal 8.000 kg/ha) und verpflichtender Handlese. Auch diese Stufe ist ausschliesslich in den drei trockensten Geschmacksrichtungen zugelassen.

Nach der ersten Gärung wird dem Wein Zucker und Hefe zugesetzt und in Flaschen gezogen. Durch die zweite Gärung in der Flasche (Flaschengärung) entsteht Kohlensäure und Alkohol. Nach mindestens sechsmonatiger Lagerung in den kühlen Weinkellern, wo die Flaschen im Rüttelpult fachmännisch gedreht und gerüttelt werden, bis sich das Hefedepot vollständig an Korken angesammelt hat, werden die Flaschen entkorkt und der Hefepropfen entfernt. Den lieblicheren und halbtrockenen Cavas wird nun ein Dosage-Likör beigegeben.

Für alle Qualitätsstufen gibt es je nach Restzuckergehalt von knochentrockenem Brut Nature / Gran Reserve Brut Nature, d.h. ohne Dosage unter 3 g/l über den Extra Brut, Brut Reserve mit ca. 5 g/l, Gran Reserve Brut mit ca. 10 g/l bis hin zum süssem Cava Dulce mit über 50g/l.

Cellers Carol Vallès, Can Cartrò-Subirats (Alt Penedès) — Cava DO, Barcelona

Das Winzer-Ehepaar Carol Vallés produziert mit viel Liebe und Hingabe Top-Qualitäts-Cava in allerhöchster Güte, in sehr limitierter Menge und biologisch zertifiziert. Das Traubengut stammt ausschliesslich aus ihren eigenen Rebbergen rund um das Gut. Gearbeitet wird traditionell, praktisch alles in Handarbeit und man lässt den Cavas auch entsprechend Zeit zum Reifen.

Unser Angebot aus dem Cellers Carol Vallès

GUILLEM CAROL Gran Reserva Extra Brut Bio	Cava	2019	75 cl
GUILLEM CAROL Gran Reserva Brut Nature Bio	Cava	2019	75 cl
ROSSINYOL Gran Reserva Brut Nature Bio	Cava	2018	75 cl

tierra bonita

GUILLEM CAROL Gran Reserva Extra Brut, Bio — Cava DO, Barcelona

Jahrgang:	2019
Herkunft:	Can Cartrò-Subirats (Alt Penedès), Cava DO, Barcelona
Traubensorten:	50% Xarello, 24% Macabeu, 15% Chardonnay und 5% Pinot Noir
Ausbau:	Dosage 5 Gramm pro Liter, mindestens 30 Monate Ausbau und Reifung in der Flasche. Kleinst-Produktion, Bio zertifiziert
Alkoholgehalt:	11.5% Vol.
Kommentar:	Ein Top-Qualitäts-Cava allerhöchster Güte der bei Carol Vallés mit viel Liebe und Hingabe, in sehr limitierter Menge, produziert und ausgebaut wird. Das Traubengut stammt ausschliesslich aus ihren eigenen Rebbergen rund um das Gut. Gearbeitet wird traditionell, praktisch alles Handarbeit und man lässt den Cavas auch entsprechend Zeit zum Reifen.
Bewertung:	Vinum Oktober 2026: 90/100 Punkte Feine, komplexe Frucht, erdig und floral, weisser Pfeffer und Brioche, zugleich Kühle und etwas von einer Blumenwiese. Ein Hauch von Feuerstein am Gaumen, daneben Frische und Reife zugleich. Nussiges mit feiner Bitterkeit – kein superlanger Abgang.
Preis:	21.50

GUILLEM CAROL Gran Reserva Brut Nature, Bio — Cava DO, Barcelona

Jahrgang:	2019
Herkunft:	Can Cartrò-Subirats (Alt Penedès), Cava DO, Barcelona
Traubensorten:	50% Xarello, 24% Macabeu, 15% Chardonnay und 5% Pinot Noir
Ausbau:	Keine Dosage (ohne Zuckerzusatz), mindestens 30 Monate Ausbau und Reifung in der Flasche. Kleinst-Produktion, Bio zertifiziert
Alkoholgehalt:	12.0% Vol.
Kommentar:	Ein Top-Qualitäts-Cava allerhöchster Güte der bei Carol Vallés mit viel Liebe und Hingabe, in sehr limitierter Menge, produziert und ausgebaut wird. Das Traubengut stammt ausschliesslich aus ihren eigenen Rebbergen rund um das Gut. Gearbeitet wird traditionell, praktisch alles Handarbeit und man lässt den Cavas auch entsprechend Zeit zum Reifen.
Bewertung:	Vinum Oktober 2026: 90/100 Punkte Sehr verhaltene Aromatik in der Nase mit etwas Zitrusabrieb und Granny-Smith-Noten, bei Luft zeigt sich eine würzige Note. So dezent die Nase, so kompliziert der Gaumen. Cremig mit samtiger Perlage.
Preis:	21.50

tierra bonita

ROSSINYOL Gran Reserva Brut Nature, Bio — Cava DO, Barcelona

Jahrgang:	2018
Herkunft:	Can Cartrò-Subirats (Alt Penedès), Cava DO, Barcelona
Traubensorten:	Chardonnay, Pinot Noir
Ausbau:	Keine Dosage (ohne Zuckerzusatz), mindestens 50 Monate Ausbau und Reifung in der Flasche. Kleinst-Produktion, Bio zertifiziert
Alkoholgehalt:	12.0% Vol.
Kommentar:	Ein Top-Qualitäts-Cava allerhöchster Güte der bei Carol Vallés mit viel Liebe und Hingabe, in sehr limitierter Menge, produziert und ausgebaut wird. Das Traubengut stammt ausschliesslich aus ihren eigenen Rebbergen rund um das Gut. Gearbeitet wird traditionell, praktisch alles Handarbeit und man lässt den Cavas auch entsprechend Zeit zum Reifen.
Bewertung:	Vinum Oktober 2026: 94/100 Punkte Wunderbar komplexe und sehr feindgliedrige wie auch kompakte Frucht. Reifer Apfel und Pfirsich, Brioche mit einigen Röstnoten. Hervorragend gereift auch der samtige und griffige Gaumen, der zudem eine schöne Frische und saftige Säure zeigt. Feinperlige und feste Perlage – wirkt harmonisch mit herrlicher wie überraschender Lebendigkeit.
Preis:	31.50