



Freixenet

Carta Rosé Dry - Vegan

Herkunft
Spanien

Region
Katalonien

Trinktemperatur
8 - 10°C

Allergenhinweis
Enthält Sulfite

Alkoholgehalt
12%

Charakter

Carta Rosé Dry ist ein traditionell in der Flasche gereifter Cava, der nach einer zwölf- bis achtzehnmonatigen Reifephase auf der Hefe seine optimale Qualität erreicht. Dieser spanische Qualitätsschaumwein fasziniert mit seiner leuchtend erdbeerrotten Farbe und einem spritzig-fruchtigen Geschmack, der von Noten roter Beeren und leichten Gewürzen geprägt ist. Die sorgfältige Auswahl der Rebsorten Garnacha und Trepat und das Verfahren der Flaschengärung verleihen ihm ein besonders zartes Aroma sowie eine feine Perlage.

Weintyp



Die Frischen



Die Fruchtigen

Produzent/Marke

Freixenet

Die bedeutendste Traditions-Schaumweinmarke der Welt («Established 1861») hat ihren Namen von den Eschenhainen in der Umgebung: Freixe heisst auf Spanisch Esche. Erklärtes Ziel des Unternehmens ist es, dass sich die Geniesserinnen und Geniesser von der Passion und Lebensfreude der Marke mitreissen lassen. Den Beginn der beispiellosen Erfolgsgeschichte des Hauses markiert die Heirat von Dolores Sala mit ihrer grossen Liebe Pedro Ferrer Bosch. Die beiden waren ein unschlagbares Team: Dolores war ihrer Zeit mit detailliertem Wissen über die Weinbereitung voraus, und zusammen mit Pedros wachem Spürsinn als Unternehmer gewannen ihre Schaumweine rasch an Bekanntheit und Anerkennung. Heute führen Pedros und Dolores' Kinder und Enkel das Familienunternehmen.

