

Bodegas Langa Hermanos, s.l.
Cava Reyes de Aragon Superior
Gran Reserva Brut Nature Langa



Art.-Nr.:	621143011
Gebinde:	1 x 0,75l Flasche
Alkoholgehalt:	11,5 %
Anbaubereich:	Aragon
Anbauregion:	DO Calatayud
Ausbau:	im Barrique & Flaschengärung
Farbe:	Weiß
Geschmack:	naturherb/brut nature
Klassifizierung:	DO -> Denominacion de Origen
Rebsorten:	20% Macabeo, 80% Chardonnay
Serviertemperatur:	8-10
Jahrgang:	2015
EAN:	8420560000272

Preise

Flasche 21,90 € brutto

Preis pro Liter: 29,20 €

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

- Brillante hellgoldgelbe Farbe. Sehr feiner Schaum, der sich langsam erhebt und eine Krone bildet.
- Frisches Aroma von großer Komplexität mit Noten von Gebäck, 40 Monate gereift, mit leichten Noten von frischen Früchten aus dem Grundwein.
- Frisch und weich, mit sehr feinen Bläschen fügt sich die Komplexität von Cava in den Wein ein. Eleganter, ernster, langer und trockener Abgang

Der Cava Reyes de Aragón Gran Reserva 2019 wurde als bester in Spanien hergestellter Schaumwein ausgezeichnet und im renommierten internationalen Weinführer „50 Great Sparkling Wines of the World 2025“ unter den 10 besten Schaumweinen der Welt positioniert.

Mit einer herausragenden Punktzahl von 95 Punkten erhielt der Cava Reyes de Aragón Gran Reserva 2019 eine Goldmedaille und zeichnete sich als bester spanischer Schaumwein in einem Wettbewerb aus, der die höchsten Ausdrucksformen der traditionellen Methode aus Ländern wie Italien, Belgien und Italien zusammenbrachte Australien.

Diese Anerkennung bekräftigt die Stellung Aragoniens als Schlüsselregion für die Herstellung exzellenter Schaumweine. Die internationale Jury, bestehend aus renommierten Experten, lobte die außergewöhnliche Qualität des Gran Reserva 2019 und hob seine aromatische Komplexität, Eleganz und Ausgewogenheit hervor. Dieser mit mehr als 50 Monaten Reifung hergestellte Cava stellt den Höhepunkt der Hingabe und des Engagements von Bodegas Langa für Exzellenz dar. César Langa, technischer Direktor von Bodegas Langa, betonte: „Diese internationale Anerkennung ist eine große Ehre und eine Motivation, die Qualität und Authentizität unserer Cavas weiter zu bringen. Sie repräsentiert die Arbeit und Leidenschaft von Generationen, die sich dafür einsetzen, Aragón zu einer weltweiten Referenz zu machen.“

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite

