

blanco

- brutissime naverán: 30% macabeu, 40% xarel'lo, 30% parellada; mindestens 2 jahre hefelager, 8 g/l restzucker, deutschlandimport nur von vino español 9,95€
- 2010 naverán brut nature millesime: 25% macabeu, 40% xarel'lo, 25% parellada und 10% xardonnay; mindestens 2 jahre hefelager, 12,5% alkohol, 3 g/l restzucker, sehr fruchtig {93, 47 cp70} (3/12), extrem feinperlig, sehr feine nase, im vordergrund „sektkeller“, reife frucht, im mund feinwürzig mit harmonischer säure, voll und frisch, langer, fruchtig-eleganter nachgeschmack {92, 49 p70} (5/12), deutschlandimport nur von vino español 10,80€

rosado

- 2009 perles roses: pinot noir; mindestens 2 jahre hefelager, 12,5% alkohol, 7 g/l restzucker, sehr feine perlage, recht hell, zwiebelschalenfarbe, nach belüftung feine sortenbetonte nase mittlerer intensität, im mund schöne säure, leicht, aber aromatisch, sorte, langer und eleganter nachhall, sehr langer abgang, sehr ausgewogen, insgesamt sehr fein und ausgewogen, champagnertyp, nicht traditionell spanisch, feine sortenbetonte nase {92, 66 cp70} (5/12), 91parkerpunkte, deutschlandimport nur von vino español **einführungspreis statt ~~18,00~~ 14,50€**