

CAELUS

GRAN RESERVA 2016
PINOT NOIR BLANC DE NOIRS
ORGÀNIC

“Caelus, Wächter des Himmels, des Regens und der Winde. Vergessener Gott, vor langer Zeit verehrt. Besorge nun diesen Cava, göttliches Elixier, damit alles genossen werden kann”.

Ein Cava, inspiriert durch die Betrachtung des Himmels und unserer Umgebung, die Frucht jahrelanger Erfahrung, geboren aus Ausdauer und Geduld. Das Ergebnis einer Übung in der Beobachtung und Interpretation der Rebsorte Pinot Noir auf dem Terroir des Penedès.



CAELUS

Gran Reserva 2016 · Brut Nature · Pinot Noir Blanc de Noirs

Caelus, Gott der römischen Mythologie, Wächter des Himmels. Der Schöpfer der Wolken, der Winde und des Regens, die unserem Land Leben einhauchen, gibt diesem Cava seinen Namen, der das Ergebnis eines einzigartigen Weinstils ist, der sich weit von Stereotypen entfernt.

HERKUNFT

Caelus wurde im Weinberg Can Grau geboren, der sich in der Gemeinde Sant Martí Sarroca auf einer Höhe von 390m über dem Meeresspiegel befindet, mit einem milden Klima, das von der mediterranen Gebirgskette vor der Küste beeinflusst wird, einem der interessantesten Pinot Noir Weinberge im Penedès aufgrund seiner Lage, seiner Ausrichtung und der Sorgfalt, die von Anfang an für die Produktion von Weißweinen verwendet wurde.



CAN GRAU

Ausbildung
Vine Schulung

Ausrichtung der Rebe
Ost bis West

Bodenart
Kalkhaltiger Lehm

Ertrag
6.000 kg/ha



Jahrgang	2016
Produktion	4.570 Flaschen
Herkunftbezeichnung	DO Cava
Rebsorten	100% Pinot Noir
Weinanbau	Can Grau
Anbaugebiet	Sant Martí Sarroca
Höhe	390 Meter
Alkoholgehalt	12%
Ausbau	Gran Reserva 60 Monate auf der Hefe mit Kork
Serviertemperatur	6 °C
Gesamtsäuregehalt	6,3 g/L (weinsäure)
Ph	3,02
Dosage	Ohne Zuckerzusatz
Druck	5,3 bar
SO₂	50 mg/L Höchstwert DO Cava: 160 mg/L

PINOT NOIR

Wenn man von Pinot Noir spricht, meint man Eleganz, Offenheit und Finesse. Eine Sorte, der die Kellerei die für die Herstellung einer Gran Reserva am meisten geschätzten Eigenschaften zuschreibt: Frische, Komplexität und Finesse.

30 JAHRGÄNGE IM EXPERIMENT

Caelus ist die Krönung der Kunst der Weinherstellung, die es uns ermöglicht, den maximalen Ausdruck des Pinot Noir zu entdecken und zu genießen. Eine Rebsorte, mit der die Kellerei seit 1992 experimentiert, um der Exzellenz so nahe wie möglich zu kommen.

WEINHERSTELLUNG

Die Herstellung des Caelus stellt für die Kellerei eine reizvolle Herausforderung dar: Die Gewinnung eines Weißweins aus einer schwarzen Rebsorte erfordert große Sorgfalt vom Weinberg bis zur Weinbereitung, ermöglicht aber eine einzigartige und unverwechselbare Aromadimension.

Manuelle Ernte und schonende Pressung ganzer Trauben. Reifung mit Korkverschluss für mehr als 60 Monate. Degorgieren von Hand mit Null Dosierung, ohne Zusatz von Likör.

SENSACIONES

In der Nase: In der Nase: Seine Komplexität und aromatische Offenheit stechen hervor. Primäre Aromen von Waldfrüchten und tertiäre Aromen von geröstetem Brot und gerösteten Haselnüssen.

Geschmack: Mit einer feinen und subtilen Blase überrascht er mit seiner Frische und Lebendigkeit, die durch die Cremigkeit am Gaumen kontrastiert wird. Die Frische bleibt bestehen, begleitet von einer Fülle von Nuancen.

PAARUNG

Seine Zartheit macht ihn ideal als Aperitif oder nach dem Essen. Aufgrund seiner Cremigkeit und Komplexität ist er auch ein guter



Nachhaltige Produktion vom Weinberg bis zum Keller. Zertifiziert von der CCPAE und den Weingütern für Klimaschutz.

CAELUS AUSZEICHNUNGEN

Jahr 2023



Caelus 2016. Goldmedaille
Berliner Wine Trophy



Caelus 2016. Silbermedaille
Wine System Wine Awards International



Caelus 2016. Goldmedaille
Concours Mondial de Bruxelles



Caelus 2016. Bronzemedaille
International Wine Challenge



Caelus 2016. Bronzemedaille
Decanter World Wine Awards