De Pró Cava Brut Organic

Penedès - Spanje

Cava is de Spaanse mousserende wijn die meestal in de omgeving van Barcelona wordt gemaakt. De Cava de Pró is geproduceerd volgens de Método Tradicional, de beste manier om hoge kwaliteit mousseux te maken.

Onderdeel hiervan is dat de wijn twee gistingen ondergaat, waarvan één op de fles. Na de gisting rijpt de cava vervolgens nog negen maanden verder, zodat er fraaie rijpingsaroma's ontstaan.

Deze brut is verfijnd droog van smaak en wordt gemaakt van de gebiedstypische en biologisch geteelde druivensoorten xarello (50%), macabeo (30%) en parellada. Het ideale aperitief, al dan niet met wat hapjes. Een keer wat anders? Voeg dan een bol citroenijs aan je glas cava toe, voor de perfecte verfrissende spoom!



Proefnotitie

Opwekkende cava met een fijne mousse en sprekende geur van peer, appel, limoen en brioche. Frisdroog en verkwikkend van smaak met mooi fruit en een milde, elegante finale.

Drinken bij

Geurige, verfijnde mousserende wijn die geschikt is voor vele momenten. Perfect als feestelijk aperitief, bij de borrel en lichte hapjes met olijven, ansjovis, mosselen of gedroogde worst.

Houdbaarheid

Tot ongeveer twee jaar na aankoop te bewaren.

Druivenrassen

40% Xarel.lo, 30% Macabeo, 30% Parellada

Persoonlijke proefnotitie

BIO

Wijnhof Ommen
dranken & delicatessen

Wijnhof Ommen
Varsenerstraat 2
7731 DC Ommen
0529-453066
www.wijnhofommen.nl