De Pró Cava Brut

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 mousseux van hoge kwaliteit te maken. Onderdeel hiervan is dat de wijn twee gistingen ondergaat, waarvan één op de fles. Vervolgens rijpt de wijn nog negen maanden verder, zodat er fraaie rijpingsaroma's ontstaan. Deze brut is verfijnd droog van smaak en wordt gemaakt van de gebiedstypische 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

Heerlijk frisse mousserende wijn met vers, sappig fruit in de neus en een evenwichtige, zachte smaak met een milde mousse.

Drinken bij

Uitstekend als aperitief, zowel in huiselijke sfeer als bij recepties. Ook lekker als sorbet, gemengd met citroenijs.

Houdbaarheid

Tot ongeveer twee jaar na aankoop te bewaren.

Druivenrassen

50% Xarel.lo, 30% Macabeo, 20% Parellada

Onderscheidingen

n.v.t.	WineLife | Rijst en Janna Rijpma proeven Mousserende Wijn - winter 2024: Goede koop | Topglas!
n.v.t.	JamesSuckling.com | Zekun Shuai - augustus 2024: 90/100 punten | Generous and well-balanced
n.v.t.	JamesSuckling.com | 91/100 | Perfect for any occasion

Persoonlijke proefnotitie

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