De Pró Cava Brut halve fles

Penedès - Spanje

Cava is de Spaanse mousserende wijn die meestal in de omgeving van Barcelona wordt gemaakt. De Cava de Pró is gemaakt 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 deze cava nog negen maanden verder. Deze brut is verfijnd droog van smaak en wordt gemaakt van de gebiedstypische druivensoorten xarello (50%), macabeo (30%) en parellada. In 2014 is Cava de Pró op het Proefschrift Wijnconcours gekozen tot beste mousserende wijn van Nederland in deze prijsklasse. Een bijzondere prestatie!



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