

CAVA

VIÑA ADERUS

LAND

Spanje

REGIO

Cava

Brut

DRUIVENSOORT

Xarel.lo
Macabeo
Parellada

VINIFICATIE

Deze cava wordt gemaakt via dezelfde methode die men in de champagne gebruikt, namelijk de methode traditionnelle. De tweede gisting op fles zorgt voor fijne belletjes en volle aroma's in het glas.

PROEFNOTITIE

Helder citroen geel met een zachte gouden schittering. Ragfijne belletjes schuimen open in een levendige kroon. De neus is elegant, fruitig met een boeket van groene appel, kruisbes en een zachte nuance van de gisting op fles.

De mond is sappig en fijn en word getypeerd door volle aroma's die doen denken aan rijpe appel en een heerlijk amandelbitter biscuitje.

WIJN & GERECHT

Drink deze cava als aperitief, op het terras of bij zeevruchten en oester.

De ideale temperatuur om deze frisse cava te schenken is tussen 6° en 8°C.

