Wijndoos met 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





aarts Wijnen

Aarts Wijnen BV
Beeksestraat 29
4841 GA Prinsenbeek
076-5412870
www.aartswijnen.nl