

Ramon Canals Brut Reserva Numerada Magnum



Denne Catalanske Cava er lavet på de bedste Xarel·lo, Macabeo & Parellada druer, efter den traditionelle Cava metode. Derefter er den fermenteret i 24 måneder inden den er kommet på flaske.

Hver flaske er unik og nummereret. Den har en lys gul farve med flotte bobler, og har aromaer af modne frugter, citrus og friske urter.

Cavaen har en tør og forfriskende krydret smag med nuancer af blomster og urter.

Varenr.: 51270 / Perfekt til: Skaldyr, pasta eller som aperitif / Alkohol: 11,5 %

Druer: Xarel·lo, Macabeo & Parellada / Land: Spanien / EAN kode: 8 429617 202027