

# Aula Cava Brut



Efter en omhyggelig udvælgelse af de bedste Macabeo druer, gennemgår druerne en blid presning. Vinframstilling følger fortsat den traditionelle metode, med en første gæring i rustfri ståltanke og en anden gæring i flasken. Derefter hviler Cavaen vandret på stativer i mindst 12 måneder. En attraktiv lysegul farve med glimt af grønt. Skøn duft af frisk frugt, hvide blomster og et lille strejf af søde tørrede frugter. Elegant smag der er frisk og naturlig, med en fin afbalanceret syrlighed.

Varenr.: 51670 / Perfekt til: Aperitif, fisk og paella / Alkohol: 11,5 %

Druer: 100% Macabeo / Spanien / EAN kode: 8 420202 002336