

Aula

Cava Semi Seco



Vi udvælger de bedste Macabeo og Chardonnay druer til denne Cava. Efter første presning blandes de to druer, efter forholdene 80 og 20 %. Derefter kommer den på flaske for 2. gæring og lagres minimum 9 måneder på flaske. Farven er sart gul med smukke gyldne strejf, mens vinen har en indbydende bouquet af vilde blomster og bær tilsat masser af fine bobler.

På palæetten præsenterer den sig overdådigt - den er kompleks og frisk, men tilsat en behagelig sødme som gengives i de skønne vedvarende smagsoplevelser af ferskener, tropiske frugter og blomster.

Varenr.: 51671 / Perfekt til: Aperitif, salater og pasta / Alkohol: 11,5 %

Druer: 80% Macabeo & 20% Chardonnay / Spanien / EAN kode: 8 420202 002619