

CAVA APRIL ICE SEMI-SECO (BIO)

Druivenrassen & Vinificatie

Deze levendige en toegankelijke mousserende wijn is gemaakt volgens de traditionele methode en combineert de inheemse druivenrassen Xarel·lo, Macabeo, Parellada en Chardonnay. Elke variëteit wordt afzonderlijk geoogst en gefermenteerd om hun unieke karakter te behouden. De eerste fermentatie vindt plaats bij lage temperaturen (14–16°C) gedurende 12 dagen, gevolgd door een tweede gisting op fles en een minimale rijping van 12 maanden in de kelder, wat zorgt voor finesse en complexiteit.

Proefnotitie

Zacht lichtgeel van kleur met fijne, aanhoudende bubbels en een delicate mousse. In de neus roept hij de frisheid van rijp fruit op, gelaagd met subtiele tonen van gist en brioche. In de mond is hij charmant en soepel, halfzoet, gebalanceerd, fris en elegant, met een speels en ongedwongen karakter.

Wijn/Spijs

Perfect als een verfrissend aperitief, en past uitstekend bij hartige canapés, desserts met veel fruit, of een sorbet met koekjes of pure chocolade. Een heerlijke mousserende wijn om zowel grote als kleine momenten mee te vieren.

Info logo

INFO

Productnummer	3243	Ei allergenen	Nee
Land	Spanje	Melk allergenen	Nee
Gebied	Penedès	Sulfiet allergenen	Ja
Kleur	Wit	Gluten allergenen	Nee
Alcohol	11.5	Gedistilleerd	Nee
Restsuiker	8	Biologisch	Ja
Zuurgraad	6	Type sluiting	Kurk
PH Waarde	0	Aantal per verpakking	6
Inhoud	0.75	GTIN product	8437023183038
		GTIN verpakking	8437023183052