



Cava DO Brut

Pupitre, Cellers de l'Arboç

Prickelndes für die Festtage!

Degustationsnotiz:

Helles Gelb mit feiner Perlage. Holunderblüten und Limetten in der frischen Nase, unterlegt mit Golden Delicious, Birnenblüten und dezenter Akazienhonignote. Angenehme Mousse im zitrusartigen Gaumen, nun auch Zitronengras und Reineclauden, etwas an Sauvignon Blanc erinnernd, ansprechendes Säurespiel bis ins fruchtbetonte Finale.

Passt zu:

Aperitif, Häppchen, raffinierten Vorspeisen, Fisch- und hellen Fleischgerichten, aber auch Frischkäse, reifem Brie, Blätterteig- und Mandelgebäck.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Spanien
Region:	Cava
Produzent:	Cellers de l'Arboç
Bewertung(en):	Score 17/20
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	11.5 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	40% Xarello, 40% Macabeo, 20% Parellada
Artikelnummer:	04950--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cava DO Brut

Pupitre

Cellers de l'Arboç

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	Score 17/20
Rebsorte(n):	40% Xarello, 40% Macabeo, 20% Parellada
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	11.5 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren