



Cava DO Gran Brut

Castell Sant Antoni

28 Monate Reife auf der Hefe in der Flasche

Nota di degustazione:

Goldgelb mit feiner Perlage. Doldenblüten und verführerische Briothenoten in der fruchtbetonten Nase, auch weisser Pfirsich, Quitte und Akazienhonig. Angenehme Mousse im traubigen Gaumen, feine Fruchtsüsse und herrlich frisch zugleich, wieder viel gelbe Frucht und dezente Nougatsüsse, grossartige Cava-Genuss für besondere Momente

Abbinamenti:

Geniessen Sie diesen Wein zu Tapas, Croquetas, Tempura und Calamari. Wir empfehlen ihn ebenso zu Apérogebäck, Salznüssen und Canapés.

Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Paese d'origine: Spagna

Regione: Cava

Produttore: Castell Sant Antoni

Valutazioni: Guía Peñín 92/100, Score 18.5/20

Vinificazione: 28 Monate im Stahltank

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 12.0 %

Maturità: @WAB6343

Varietà d'uva: 35% Xarello, 30% Macabeo, 20% Parellada, 15% Chardonnay

Numero di articolo: 08302--

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Cava DO Gran Brut

Castell Sant Antoni

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Guía Peñín 92/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	35% Xarello, 30% Macabeo, 20% Parellada, 15% Chardonnay
Maturità:	@WAB6343
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	28 Monate im Stahltank
Gradazione alcolica:	12.0 %
Servizio:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren