



WIJN INFORMATIE

Cava Masia de la Luz Brut

Land	Spanje
Wijnstreek	Penedès
Druivenras	Macabeo, Parellada, Xarel Lo
Smaakprofiel	Zachte bubbels
Merk	Pere Ventura
Inhoud	750 ml

Omschrijving

Onze heerlijke Cava Masia de la Luz, bij het inschenken van het glas zie je de bubbeltjes als een parelsnoer naar boven komen, dit geeft al gelijk een blij gevoel! De Cava heeft minimaal 9 maanden in de kelder gelegen om sprankelend fris naar buiten te komen. Fris groen appeltaal met fijne citrus en een subtiele honingtoets als afsluiting in de afdrank. Deze Cava is een geweldige start voor een feestje, maar doe eens gek en drink het er door. Wist je dat Cava ook een heerlijke begeleider is van gerechten met pit. Ik zeg Salud! Cava wordt gemaakt van de druiven Macabeo, Parrelada en Xarel-lo gemaakt, een enkele ook nog met Chardonnay. Een assemblage van de basiswijn wordt met grote geheimzinnigheid van de keldermeester gemaakt. Na de assemblage volgt een opleg op fles van minimaal 9 maanden, hier geschiedt een tweede gisting op fles. Net als in Champagne, Saumur of Limoux ontstaat er een fijne structuur van belletjes op fles. Na het mechanisch of handmatig opschudden van de fles, zodat...

