

Cuvée 21 BIO Cava DO

Harmonieux - pétillant - frais



SCHERER & BÜHLER AG

Téléphone +41 41 377 11
22

bestellungen@scherer-
buehler.ch

Origine

Cava

Cépage**Producteur**

Parxet

Type de fermeture**Millésime****Maturité de dégustation****Taille de bouteille****Température de service****Teneur en alcool****Numéro d'article**

80060722

Culinaire

Apéritif, légumes frais du marché
légumes de printemps, volaille.

Élevage

À PROPOS DU VIN

Cava fait référence à une cave souterraine, tandis que Bodega désigne un bâtiment au niveau du sol. On met les vins mousseux dans les Cavas pendant la deuxième fermentation pour profiter ainsi des températures fraîches. Ce nom est devenu l'appellation officielle pour l'ensemble des vins mousseux d'Espagne. Plus de 90 % de ces vins proviennent cependant de Catalogne. Le sol calcaire crayeux de la région est parfait pour la production de vins mousseux. De la même façon qu'un Champagne la deuxième fermentation a lieu dans la bouteille.

Qualité: Frais et élégant, bouche très séduisante.



DESCRIPTION

Couleur

Couleur: Jaune doré d'intensité moyenne, bulles fines et persistantes.

Aromatique

Aromatique: Bouquet ample et franc, notes de fruits à noyau, citrons, oranges, nuances exotiques, mangue, un soupçon rôti et de subtiles notes épicées et boisées en finale.

Corps

Corps: Attaque vive, bulles fines et bien intégrées, minéralité marquée, agréable en bouche avec des arômes bien présents, brioche, miel.



En savoir plus et commander
maintenant
www.scherer-buehler.ch