De Pró Cava Brut Organic

Penedès - Spanje

Op zoek naar een biologische bubbel die zowel verfijnd als feestelijk is? Deze Cava Brut uit Spanje is precies wat je zoekt. Gemaakt met passie en volgens de regels van de kunst, voor elk moment dat om een proost vraagt.In het zonnige Penedès, met zijn warme zomers en milde winters, rijpen de druiven tot in perfectie.Producent Covides is een coöperatie van meer dan 600 wijnboeren, die al sinds 1963 hun krachten bundelen voor de beste kwaliteit.Net als de locals in de buurt van Barcelona, drink je deze Cava heerlijk bij een tafel vol Spaanse tapas.Deze Cava is droog en levendig, met fijne bubbels dankzij de traditionele flesrijping (de tweede gisting vindt plaats in de fles) van negen maanden.SmaakprofielNeus: Frisse aroma's van groene appel, citrus en een subtiele hint van brioche door de rijping.Mond: Een levendige en droge smaak met tonen van peer, citroenschil en een lichte, nootachtige toets.Body/tannine/zuur: Licht van body met verfrissende zuren die zorgen voor een strak en opwekkend gevoel.Afdronk: De afdronk is schoon, verfijnd en laat een plezierige, fruitige indruk achter.Wijn-spijsToastjes met gerookte zalm - de frisse zuren van de Cava snijden mooi door het vette van de vis.Lichte tapas zoals gamba's al ajillo - de bubbels en het citrusfruit vullen de knoflook en zeevruchten perfect aan.Quinoa-burgertjes met doperwten - een verrassend lekkere combinatie door het aardse en frisse karakter.Een kaasplankje met jonge kazen - de wijn verfrist het palet tussen de happen door.Moment & serveertipsTemperatuur: 6-8°CGlas: Een flûte of een tulpvormig glas om de aroma's goed tot hun recht te laten komen.Bewaarpotentieel: Nu op dronk; het lekkerst binnen twee jaar na aankoop.Herkomst &

producentIn het hart van de Penedès, de bakermat van Cava, ligt de coöperatie Covides. Sinds 1963 werken hier honderden lokale wijnfamilies samen om wijnen te maken die het karakter van de streek weerspiegelen. Met respect voor de natuur verbouwen ze de typische druiven xarel.lo, macabeo en parellada. Deze Pró Cava is het bruisende bewijs van hun toewijding en vakmanschap, en ook nog eens volledig biologisch.



Proefnotitie

Opwekkende cava met een fijne mousse en sprekende geur van peer, appel, limoen en brioche. Frisdroog en verkwikkend van smaak met mooi fruit en een milde, elegante finale.

Drinken bij

Geurige, verfijnde mousserende wijn die geschikt is voor vele momenten. Perfect als feestelijk aperitief, bij de borrel en lichte hapjes met olijven, ansjovis, mosselen of gedroogde worst.

Houdbaarheid

Tot ongeveer twee jaar na aankoop te bewaren.

Druivenrassen

40% Xarel.lo, 30% Macabeo, 30% Parellada

Persoonlijke proefnotitie

BIO

addicts au vin VINDICT

Vindict
Docklandsweg 5
1031KN Amsterdam
085-4862177
www.vindict.nl