

## Anna de Codorníu Blanc de Noirs



Passer til:



## BESTILLINGSINFORMASJON

<b>Volum:</b>	0.75
<b>I kasse:</b>	6
<b>Emballasje:</b>	Glass
<b>Vinmonopol nr:</b>	7388701
<b>Vinmonopol pris:</b>	kr 169,90

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. [Nærmere informasjon finner du her.](#)

Musserende - Spania, Catalonia, Catalonia

**Produsent:** Codorníu

**Webside:** <http://www.annadecodorniu.com>

**Produsentbeskrivelse:**

Codorníu ble grunnlagt i 1551 og er det eldste familiedrevne firmaet i Spania, og også blant verdens eldste. Cavaeventyret ble startet av den unge José Raventos som var eventyrlysten og dro ut på en reise i Europa og endte opp i Champagne i Frankrike. Her ble han kjent med hemmeligheten bak franskmennenes musserende suksess.

**Produktinformasjon:**

Anna de Codorníu Blanc de Noirs er en livlig og frisk cava fremstilt på 100 % Pinot Noir. Dette gir vinen en ekstra dypde og fruktige og mineralske toner som gjenspeiler druens opprinnelsessted.

**Smaksnotater:**

Strågul farge. Fruktig aroma med preg av mørk frukt, hvite blomster og mineraler. En tørr cava med smak av frisk frukt, hint av grapefrukt, vinterepler, jordbær, blomster og mineraler. God syre og godt balansert.

<b>Årgang:</b>	NV
<b>Druetyper:</b>	Pinot Noir 100%
<b>Klassifikasjon:</b>	DO Cava
<b>Vinifikasjon:</b>	"Metodo tradicional" (Champagne-metoden) med annengangsgjæring på flaske.
<b>Alkohol:</b>	11.5 %vol
<b>Sukker:</b>	8 g/l
<b>Syre:</b>	5,8 g/l
<b>Serveringstemp.:</b>	8-10 ° C
<b>Lagring:</b>	Annengangsgjæring på flaske. Flasken ligger minimum 9 måneder i kjelleren før bunnfall fjernes og vinen gjøres klar for salg.
<b>Holdbarhet:</b>	Konsumferdig