

Anna de Codorníu Organic Brut



Passer til:



BESTILLINGSINFORMASJON

Volum:	0.75
I kasse:	6
Emballasje:	Glass
Vinmonopol nr:	6991601
Vinmonopol pris:	kr 154,90

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 Organic Brut er en økologisk og tørr cava fremstilt på 70% Chardonnay, i tillegg til de tradisjonelle cava-druene Parellada og Xarel-lo.

Smaksnotater:

Strågul farge. Litt utviklet aroma med preg av tropisk frukt som ananas, eple, sitrus og urter. Hint av brød og brioche. Tørr og frisk smak med preg av sitrus, hint av urter. Elegant mousse og en lang og ren ettersmak.

Årgang: NV

Druetyper: Chardonnay 70%, Parellada 10%, Macabeo 10%, Xarel-lo 10%.

Klassifikasjon: DO Cava

Vinifikasjon: "Metodo tradicional" (Champagne-metoden) med annengangsgjæring på flaske.

Alkohol: 11.5 %vol

Sukker: 9,6 g/l

Syre: 5,2 g/l

Serveringstemp.: 8-10 ° C

Lagring: Annengangsgjæring på flaske. Flasken ligger i 9 måneder i kjelleren før bunnfall fjernes og vinen gjøres klar for salg.

Holdbarhet: Konsumferdig