



2001 Cava Enoteca Brut Nature Gramona

Medlemmerne i den eksklusive forening Corpinnat laver luksus-cava. Med 14 års lagring udfordrer Gramona's prestigeserie Enoteca Champagne's verdensherredømme. Her som Brut Nature.

Anbefalet til

Fjerkræ (lyst kød), Skaldyr, Fisk (hvid), Vegetar, Ost (faste), Sommerretter, Asiatiske retter, Meditationsvin



Mousserende



Xarel-lo



Spanien



Spanien



2001

Gramona

Gramona har lavet en serie af prestige-cuvée - her Brut Nature - med hele 14 års lagring 'sur-lie' (på bærmen). Allerede inden Gramona var med til at stifte Corpinnat - en eksklusiv udbrydergruppe fra Cava DO - søgte de at hæve niveauet for mousserende spansk vin. Med Enoteca-serien laver de enkeltmarks-Cava (Cava de Paraje) og søger at udfordre Champagne's verdensherredømme.

De kvalitetsbevidste medlemmer af Corpinnat ønskede striksere regler for mousserende vin lavet på den traditionelle metode (tidligere kaldet Champagne-metoden). Som navnet Corpinnat - groft oversat til 'Hjertet af Penedés' - antyder, begrænser produktionen af de økologiske, håndhøstede druer sig til et afgrænset område af Penedes, hvor druerne kan opnå særlig høj kvalitet. Den mousserende vin skal vinificeres efter den traditionelle metode i producentens egne kældre og lagre mindst 18 måneder 'sur-lie'.

Informationer

Varenummer	56681501
Flaskestørrelse	Helflaske
Leveres i	Karton med 1 stk.
Producent	Gramona
Region	Spanien
Druesammensætning	70% Xarel-lo og 30% Macabeu