



2001 Cava Enoteca Brut Gramona

Medlemmerne i den eksklusive forening Corpinnat laver luksus-cava. Med 14 års lagring udfordrer Gramona's prestige-cuvée Enoteca Brut verdens vældigste bobler fra Champagne.

Anbefalet til

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



Mousserende



Xarel-lo



Spanien



Spanien



2001

Gramona

Gramona har lavet en serie af prestige-cuvées 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	56691501
Flaskestørrelse	Helflaske
Leveres i	Karton med 1 stk.
Producent	Gramona
Region	Spanien
Druesammensætning	65% Xarel-lo og 35% Macabeu