Elvia Cava Brut Ecológico

Utiel-Requena - Spanje

De heerlijke biologische Elvia Brut wordt niet, zoals de meeste Cava, gemaakt in de Penedès, maar in de zuidelijker gelegen regio Utiel-Requena. De hoger gelegen wijngaarden en invloed van de Middellandse Zee zorgen hier voor voldoende koele omstandigheden om mooie mousserende wijnen te kunnen maken. Door het warmere klimaat dan in de Penedès zijn de Cava's hiervandaan wat rijper en zachter in stijl, maar wel met aangename frisheid. Wijnmaker Luis Miguel Calleja verbouwt zijn macabeo en chardonnay voor deze Cava biologisch. Na de oogst volgt een eerste vergisting in roestvrijstalen tanks, gevolgd door de traditionele tweede vergisting op fles van ten minste twaalf maanden. Het levert een mooie, makkelijk drinkbare biologische Cava op, met tonen van rijp fruit en iets brioche en toast. Een smakelijk aperitief!



Proefnotitie

Fraaie Cava met nuances van geel fruit, wat toast en lichte kruiden in de geur; de smaak zet zacht en fris in en eindigt aromatisch en evenwichtig.

Drinken bij

Goed te combineren met koude vlees- of visschotels of met amuses bij het aperitief.

Houdbaarheid

Nu op dronk, eventueel 2 jaar goed houdbaar.

Druivenrassen

80% Macabeo, 20% Chardonnay

Persoonlijke proefnotitie

BIO

VERHAAR

Whisky- en Wijnhandel Verhaar
Planetenbaan 2a
3721 LA Bilthoven
030-2284418
www.whiskyshop.nl