

Pupitre Brut Cava (Gold Label) 75cl

Streek : DO Cava De wijngaarden liggen op koele hoogten nabij de Middellandse Zee, ten zuidoosten van Barcelona (in de buurt van Tarragona). Hier geen extreme hitte, wat smakelijke, frisse druiven oplevert.

Druif : Xarel-lo / Macabeo (40% Xarel.lo, 40% Macabeo, 20% Parellada.
Restsuiker/sucre résiduel 9 g/l)

Cellers l'Arboç (Castell d'Or) Deze bodega is de derde grootste producent van cava in de Penedes-streek. Ze verkopen ook een deel van hun oogst (bv aan Freixenet,...) De beste druiven houden ze voor zichzelf om uitstekende, fruitige en heel genietbare cava te maken. Het bekendste merk van de Bodega is Pupitre. De brut-kwaliteit behaalde de gouden medaille in proefschrift in prijscategorie < 30€.

Degustatie & gerecht

Zicht : Goudgele kleur

Reuk : Stuivend fris aroma van groene appel en citrus

Smaak : Het mondgevoel zet strak aan en is gelijkmatig omwille van de fijne pareling. Ook in de mondfase ontdekken we de plezierige rinsheid van groene appel. De afdronk is eerder zacht en geeft een rijpere impressie.

Wijn& Gerecht : Gerechtttype: Zuur: Aperitief, zalmcarpaccio, geitenkaas, oesters, vis met citroen of mosterdsaus Ideaal aperitief, verfrissend en eetlustopwekkend. Kan perfect lichte, elegante voorgerechten aan. Salades, oesters, schitterend bij sushi! Uiteraard ook zeer populair op allerhande feestjes en recepties

Serveer 6-8°C

Bewaren : Geniet van deze cava binnen het jaar na aankoop, Zo geniet je van zijn frisse fruitigheid.



•