

# Marqués de Monistrol Brut N.V.



Vinen har en lys strågul farge med fine, vedvarende bobler. Aromaen er elegant og balansert, med delikate toner utviklet under flaskelagring. På smak er den frisk og harmonisk, med livlige bobler som gir en lang og oppfriskende avslutning.



30% Parellada, 40% Macabeo, 30% Xarel-lo



Produsert etter tradisjonell metode med annengangsgjæring på flaske.



Vinen er lagret i minimum 15 måneder i kjølige, underjordiske kjellere

**kr**

Alkohol: 11,5%

**Vinmonopolet:** Bestillingsutvalget 4303901

| Produsent                 | Type              | Land          | District     |
|---------------------------|-------------------|---------------|--------------|
| <b>Marq. de Monistrol</b> | <b>Musserende</b> | <b>Spania</b> | <b>Cava</b>  |
| Sukker (g/l)              | Syre (g/l)        | Volum         | Ant. i kart. |
| <b>8,3</b>                | <b>5,6</b>        | <b>75 cl</b>  | <b>12</b>    |