

Soler Jové Cava Brut Nature N.V



Lys strågul med noe grønnskjær, små elegante bobler. Aromatisk duft av grønne epler, sitrus, noe gjærbakst og et snev av ananas. Knasende tørr, herlig friskhet og en fin mousse. Pent balansert vin med en flott mineralitet og en forfriskende ettersmak.



50% Xarel-lo, 25% Macabeo, 25% Parellada



Innhøsting om natten for å beholde druenes friskhet. Hver vinmark gjæres på separate tanker på 16 grader før basevinen blendes og tappes på flasker for annengangsgjæring.



Annengangsgjæring på flaske med 15 måneder lagring på bunnfallet før degorgering. Ikke tilsatt dosage.

kr

Alkohol: 11,5%

Vinmonopolet:

Basisutvalg, kat. 6

5084601

| Produsent | Type | Land | District |
|--------------|------------|--------|--------------|
| Soler Jové | Musserende | Spania | Catalonia |
| Sukker (g/l) | Syre (g/l) | Volum | Ant. i kart. |
| 1,3 | 6,0 | 75 cl | 6 |