



JAUME SERRA CAVA BRUT NATURE RESERVA MAGNUM 2016

Art. nr 1028624

Pris 219,00 kr exkl. moms

Storlek 1500 ml

Producent Bodegas Jaume Serra

Ursprung Cava, Spanien

Varukategori Mousserande viner

Förslutning Naturkork

Druvor Chardonnay , Macabeo , Xarel-lo ,
Parellada

Alkoholhalt 11,5%

Totalsyra 5,7 g/l

Restsocker 1,5 g/l

Sortiment Systembolagets beställning

Karaktär Intensiva aromer av citrusfrukter, gröna äpplen och en subtil touch av rostat bröd. Smaken är frisk, sprudlande och balanserad med inslag av mogna frukter och mineraler, samt en lång och behaglig eftersmak.

Passar till Som aperitif eller till lätta fisk- och skaldjursrätter där det gärna får finnas syrlighet i anrättningen. Den är också idealisk till risotto och ugnsbakade grönsaker som ratatouille. Med sin eleganta smak och stora flaska är den perfekt för att dela med vänner och familj vid festliga tillfällen

Information Bodegas Jaume Serra ligger vackert högst upp på en kulle med utsikt över medelhavet. Den är belägen i Vilanova I La Geltru som ligger i Katalonien inte så långt från Barcelona. Vinföretaget grundades 1934 av Don Jaume Serra Güel men låg då i orten Alella. 1984 tog beslut att flytta företaget till nuvarande ort och 1986 stod det nya vineriet klart och vingårdarna nyplanterade. Vineriet är idag omgivet av 125 hektar vinodlingar och man odlar Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo och Chardonnay. Vinhuset har över 100 års erfarenhet av vinproduktion och just Cavan tillverkas enligt traditionella metoder, vilket innebär att den andragäres på flaska och mognar i minst 15 månader. Denna Reserva har legat minst 18 månader flaskan med jästfällning Denna metod säkerställer en enastående kvalitet och en komplex smak.

