



GRAN JUVÉ & CAMPS GRAN RESERVA BRUT 2017

Art. nr 1035161

Pris 339,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Juvé & Camps

Ursprung Cava, Spanien

Varukategori Mousseerande viner

Certifiering Ekologiskt

Druvor Xarel-lo , Macabeo , Chardonnay , Parellada

Alkoholhalt 12%

Totalsyra 5,6 g/l

Restsocker 8,3 g/l

Sortiment Restaurang

Karaktär Ljust gyllene med fina små bubblor. Djup, komplex, harmonisk och elegant doft med inslag av citrus, äpplen, nybakat bröd, brioche, apelsinblommor, honung och en liten rostad ton. Torr, smakrik och elegant med en frisk fruktsyra och krämig mousse.

Tillverkning Den mestadels självrunna musten får jäsa i ståltank. Malolaktisk jäsning i cementtankar.

Lagring Vinet har lagrats 50 månader, det vill säga drygt 4 år, på sin jästfällning.

Passar till Serveras vid 10°C som aperitif, eleganta smakrika rätter av fisk, skaldjur, kalv eller kyckling, exempelvis Galicisk kalvstek med brandysås, Sjötunga Meunière eller tartar på kammuslor. Passar även bra till olika ostar.



Om producenten

Juvé & Camps Reserva de la familia - en långlagrad familjehistoria

Under flera hundra år har Juvé & Camps gjort förstklassiga viner genom att ge ett unikt uttryck av Penedès rika natur. Biologisk mångfald och noggrann vinframställning har banat vägen för det ikoniska cavahuset Juvé & Camps.

Från omsorgsfullt odlade vingårdar skördas druvor som ger ett rent och unikt uttryck av varje växtplats. Druvornas sublimitet avslöjas i vineriet där druvmusten blir vin. Allt arbete i källaren görs för hand och med stor precision, vilket bland annat innebär att var flaska vrids gradvis, tills jästfällningen är samlad i flaskhalsen och vinet kan degorgeras.