Krismanel Cava brut 0.75l

» Vína

Kód produktu	SP011000

Bílé šumivé víno - Cava vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy Macabeo, Xarell-lo a Parellada vypěstovaných na vinicích španělské vinařské oblasti Katalánsko - Penedés - Brut

Suché šumivé víno z apelace Cava vyrobené tradiční metodou sekundární fermentace v lahvi. Jedná se o typické cuvée odrůd Macabeo, Xarell-lo a Parellada. Díky jeho citrusové svěžesti je ideální volbou ve slunných letních dnech. Jeho chuť je výrazná, s pevnou strukturou a dlouhým závěrem.

Dostupnost na hlavním skladě:	máme pro Vás připraveno
Dostupné množství u dodavatele:	Skladem

Krismanel Cava brut 0.75l

Popis

šumivé víno z apelace Cava vyrobené tradiční metodou sekundární fermentace v lahvi. Jedná se o typické cuvée odrůd Macabeo, Xarell-lo a Parellada. Díky jeho citrusové svěžesti je ideální volbou ve slunných letních dnech. Jeho chuť je výrazná, s pevnou strukturou a dlouhým závěrem. Vůně středně intenzivní, citrusová, po květu akátu. Chuť citrusově svěží s pevnou strukturou. Doporučujeme jako aperitiv, k lehkým předkrmům či k šunce Jamón.

Hlavní parametry

Značka	Krismanel
Druh	šumivé víno
Detail	Cava & španělská obdoba Champagne
Barva	bílá
Odrůda	Macabeo, Parellada, Xarel·lo
Charakter	Brut & víno tvrdé s cukrem do 12 g/l, nejběžnější styl
Původ	Katalánsko, Španělsko
Ročník	NON Vintage
Zrání	ležení na lahvi
Výroba	druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne
Balení	holá lahev
Alkohol ABV	12,00 %

LMIV & Doplňkové parametry

Zákonné zařazení	šumivé víno
Složení	odrůdové víno révové
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.