



Jaume Serra 75 cl

6.95



D.O. Cava, Spanien Método Tradicional, brut

Artikelnummer 47616

Produktmerkmale

Cava Jaume Sarra Brut

Ein klassischer spanischer Cava der mindestens zwölf Monate in dunklen Kellern der Kellerei gelagert worden ist. Hergestellt wurde der Cava nach der klassischen „Método Tradicional“, die auch bei der Herstellung von Champagner angewendet wird. Der Jaume Serra Brut wird aus Parellada, Macabeo und Xarel-lo Trauben hergestellt und stammt aus der D. O Cava. Der Wein besticht durch frische Grany Smith-Noten mit wunderbaren warmen Zitrus-Anklängen welche von feinen Walnuss- und Mandelaromen abgerundet werden. Am Gaumenist dieser prickelnde Genuss weich und frisch mit einem langen Abgang.

Produktspezifikationen

Fragen zum Produkt (0)

1 Bild

© Landi 2024