

Rigol Ordi Cava Reserva Brut Nature

Varenummer: 59-3600

0,75 l., 11,50%

Caves Maria Rigol Ordi

Produkttype

Mousserende vin

Årgang

2014

Land

Spanien

Region

Katalonien

Distrikt

Cava

Menu

Skaldyr/Sushi Fjerkræ Fisk

Lagringstid

24M

Smagsnote

Eksotisk Frugt

Aromatisk

Blød

Fremstillet på

Macabeo

Xarel-lo

Parellada



Beskrivelse

Maria Rigol Ordis *Reserva Brut Nature*, er den rene og langtidslagret vare! Cavaer er lavet på "Métode Traditionelle", altså foregår 2. gæringen i flasken som man kender det fra Champagne. Vinen er lagret i 15 måneder, hvilket giver ekstra kompleksitet og modenhed til det ellers friske udtryk. Stilen er tør, og indeholder kun sit naturlige sukkerindhold.

Farve: Lys gylden med et let grønligt skær. Fine flotte bobler.

Duft: Kraftig frisk aroma. Blomster og urter fra middelhavet samt et snært af lime, modne æbler og lette brødnoter.

Smag: Fyldig, tør og blød. Noter af fadlagring. Flot struktur og kompleksitet. Citronskal, hvid frugt og smøragtig blødhed.

Gastronomisk Match: God til Apetirif, røget kød, foie gras, hvidt kød samt fisk og skaldyr.

MARIA RIGOL ORDI

Maria Rigol Ordi er en aldrende dame, der i 1980'erne, sammen sin søn, begyndte at fremstille sin egen cava fordi hun savnede familiens cavaer der havde fulgt hende gennem hendes liv. Marias liv har siden hendes barndom været tæt forbundet med cavaens verden, da hendes bedstefar, siden 1897, havde produceret mousserende vin i Penedès - der den gang blev kaldt *Champagne*. Husets mission i dag, er at fremstille cavaer af høj kvalitet ved at genoplive traditionelle blandinger af Penedèsdruer og ved at udgive langtidslagrede vine.

Kontaktoplysninger

Juul's Vin & Spiritus A/S

Værnedamsvej 15, 1819 Frederiksberg

Telefonnr: +45 33 31 13 29

Web: <http://juuls.dk>

Mail: info@juuls.dk

2018 © . Alle rettigheder forbeholdes.

JUUL'S
VIN OG SPIRITUS