Mistinguett Cava Brut Bio Organic

Penedès, Spanje

KLIMAAT & TERROIR: Een warm klimaat met bodems van klei, zand en keien. De druiven komen van geselecteerde wijngaarden in de Alt Penedès.

VINIFICATIE: De druiven worden gedeeltelijk handmatig en deels machinaal geoogst. De wijn wordt gevinifieerd volgens de méthode traditionnelle. Tijdens de tweede vergisting op fles rijpt de wijn ongeveer 12 maanden op z'n gistcellen.

DRUIVEN: macabeo, parellada, xarel-lo

ALCOHOL PERCENTAGE: 11,50%

GEUR & SMAAK: Een lichte, strogele cava met een levendige mousse en aroma's van appel, peer en een ondertoon van brioche. Fris en verteerbaar met een lange, opwekkende afdronk.

SERVEERSUGGESTIE: Serveer als aperitief, bij sushi, sashimi en tempura, of bij schaal- en schelpdieren.

WEETJE: In Japan is deze cava razend populair in combinatie met sushi, sashimi en tempura.

MISTINGUETT®
PREMIUM QUALITY SPARKLING

Penedès is een wijngebied in Catalunya dat wereldberoemd is geworden om zijn Cava. Witte Cava wordt gemaakt van lokale druiven zoals macabeo, parellada en xarel-lo, vaak aangevuld met chardonnay. Mistinguett maakt meerdere soorten Cava en wil een eerbetoon zijn aan alle vrouwen die dagelijks hard werken om hun dromen waar te maken. Mistinguett is dan ook vernoemd naar de beroemde Franse actrice en zangeres Mistinguett, die leefde tussen 1875 en 1956. Mistinguett - een pseudoniem voor Jeanne Florentine Bourgeois - was destijds de best betaalde entertainster ter wereld.

Kwast
WIJNKOPERS
FAMILY OWNED SINCE 1978