



Mistinguett Cava Brut Bio Organic Reserva

Penedès, Spanje

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

VINIFICATIE: Gemaakt volgens de méthode traditionnelle met een tweede gisting op fles. De wijn rijpt 18 maanden op zijn gistcellen.

DRUIVEN: macabeo, xarel-lo, parellada

ALCOHOL PERCENTAGE: 11,50%

GEUR & SMAAK: Bleekgele cava met groene nuances. Complexe neus met wit fruit en subtiele tonen van gebak. De smaak is zacht, maar gestructureerd met rijp fruit, opnieuw iets van gebak, een levendige zuurgraad en een fijne, elegante mousse.

SERVEERSUGGESTIE: Opwekkend aperitief en lekker bij allerlei hapjes, charcuterie, gerookte vis en bij niet te zoete desserts.

WEETJE: Mistinguett is een eerbetoon aan alle vrouwen die elke dag hard werken om hun droom waar te maken.




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 vrouwelijke entertainer ter wereld.