



Mistinguett Cava Brut Rosé

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: Elke druivensoort wordt afzonderlijk gevinifieerd en vervolgens gemengd. De tweede vergisting vindt plaats op fles in de ondergrondse kelder. De cava rijpt vervolgens 12 maanden in de fles.

DRUIVEN: garnacha (45%), aglianico (45%), pinot noir (10%)

ALCOHOL PERCENTAGE: 12,00%

GEUR & SMAAK: Delicate aroma's van aardbeien en frambozen en bloemige tonen, in de mond delicaat en romig, met fijne bubbels. Smaken van rood fruit als aardbei en framboos, in evenwicht gehouden door verfrissende zuren. Aangename, lange en smaakvolle afdronk.

SERVEERSUGGESTIE: Deze cava is een echte aanrader bij pizza, garnalen, cheesecake en carrot cake. Serveer op een temperatuur van 5-6°C om het profiel te versterken.




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.