



Serving the best



Castellblanc Cava Brut

CASTELLBLANC / ESPANJA
96249

Castellblanc Cava Brut on valmistettu perinteisellä pullo-käymismenetelmällä. Viiniä on kypsytetty 12-18 kuukautta ja se tulisi nauttia kahden vuoden kuluttua pullotuksesta.

Luonnehdinta

Raikas, hedelmäinen.

Käyttösuositus

Aperitiiviksi, juhlamaljaksi, vähärasvainen kala, vaalea liha

tilaukset@bpf-finland.fi | +358 9 622 9190

Suljentatyyppi:

Luonnonkorkki

Alkoholi:

11,5 %

Pullokoko:

75 Senttilitra

Rypäleet:

Macabeo, Parellada, Xarel·lo